Nr. 8. August. | 1930. 56. Jahrgang.

Zeitschrift für Obst-, Wein- und Gartenbau

IMPERIAL BUREAU OF MYCOLOGY 2 JUL 1930

Amtsblatt des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau
des Landesverbandes Thüringen für Obst-, Wein- und Gartenbau

Verlagsort Dresden

Schriftleiter: Johannes Schomerus, Dresden-A., Sidonienstraße 14, Fernruf Dresden 25 146, Geschäftsführer des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau, unter Mitwirkung von Fachmännern.

Monatlich erscheint eine Nummer. — Preis für das Vierteljahr 1 Reichsmark, bei Vereinsbezug Vorzugspreis. — Anzeigen: die viergespaltete Millimeterzeile 20 Reichspfennige. — Alle Zuschriften einschl. Anzeigen nur an: Geschäftsstelle des Landesverbandes Sachsen f. Obst- u. Weinbau, Dresden-A., Sidonienstr. 14, erbeten. — Schluß der Anzeigen-Annahme: Am 20. des vorhergehenden Monats. — Fernspr. 25 146. — Postscheckkonto: Landwirtschaftskammer Dresden 88. — Girokonto 436.

Moritz Bergmann, Samenhandlung, **Dresden-A., Wallstraße 4,** schräggegenüber dem bisherigen Geschäft

Frostspanner-Bekämpfung!

der gebrauchsfertige Raupenleimring

Wer kennt ihn noch nicht?

Verlangen Sie bitte kostenlos Merkblätter Nr. 68 von

Otto Hinsberg, Nackenheim/Rh.
Erste und älteste reine Pflanzenschutzmittelfabrik

Zur Weinbereitung im Haushalte

biete ich Ihnen die Hand sich mittels Kitzinger flüssiger Reinzuchthefe Qualitäts- Trauben-, Obst- oder Beerenweine ohne Vorkeimung in einfachster und billigster Weise selbst herzustellen. Das blaue Büchlein „Was muß ich über Weinbereitung wissen" (Preis RMk. —.10) gibt Ihnen genaue Anleitung hierzu.

Kitzinger Reinzuchthefen und das blaue Büchlein sind zu haben in den meisten Apotheken und Drogerien, wo nicht erhältlich direkt von der Hefereinzucht-Anstalt, Kitzingen a. M.

Zögern auch Sie nicht, schon jetzt Ihre Bestellung über:
Obst- und Alleebäume, Beerenobst, Ziergehölze, Rosen, Heckenpflanzen, Koniferen usw.
aufzugeben. / Katalog über sämtliche Baumschulartikel gerne zu Diensten.
Harzer Baumschulen / Albert Severin / Blankenburg-Harz
Spezialität: Kirschengroßanzucht auf Severins Original Harzer hellrindiger Vogelkirsche. Anerkannte Hochzucht versch. Landwirtschaftskammern. Kirschenwildstämme zum Selbstveredeln in Ia Ware lieferbar. (Die Leitung dieser Abteilung liegt in Händen des bewährten Herrn Prov. Gartenmeister Heimann, früher Diemitz b. Halle a. S.

In unserem Verlage erscheint eine neue Sammlung unter dem Titel

Geschichtliche Wanderfahrten

Herausgegeben von Dr. Artur Brabant

Zunächst gelangen zur Ausgabe:

Nr. 1. **Der Große Garten und seine Umgebung als Kampfplatz**
Von Dr. A. Brabant, Oberstaatsarchivar, Dresden

Nr. 2. **Von alten Wegen rings um Dresden**
Von K. Scheiblich, Oberlehrer, Dresden

Nr. 3. **Dresden-Johannstadt, die Welt vor dem Ziegelschlag**
Von A. Scheer, Lehrer, Dresden

Nr. 4. **Vom Burgward Briesnitz bis zum Burgberg Niederwartha**
Von O. Mörtzsch, Oberlehrer i. R., Dresden

Nr. 5. **Eine Elbwanderung**
Von O. Mörtzsch, Oberlehrer i. R., Dresden

Nr. 6. **Die Albrechtschlösser bei Dresden**
Von Dr. K. Großmann, Dir. d. Stadtmuseums, Dresden

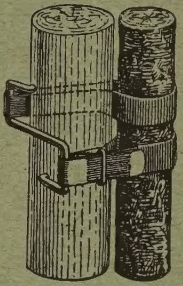
Jedes Heft kostet 60 Pfennige

Jeder, der seine Heimat liebt und näheres über die geschichtlich bedeutenden Stätten wissen will, wird bei seinen Wanderungen gern zu diesen Heftchen greifen, die ihn führen und beraten sollen. Das handliche Format ermöglicht bequemes Mitnehmen.

Durch jede Buchhandlung zu beziehen.

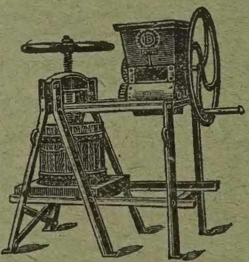
Verlag C. Heinrich, Dresden-N. 6

„Wega" -Sturmbänder -Astspreizen -Bindestäbchen -Bodenbelag



Versuchen Sie! Fordern Sie Prospekte! Mustersendung, bestehend aus 8 verschiedenen Sturmbändern, 100 Bindestäbchen und 1 Astspreize zum Preise von RM. 3,50 franko innerhalb Deutschlands.

„Wega", Webers Gartentechnik G.m.b.H., Rathen (Sächs. Schw.).



Obst- und Beerenpresse

comb. mit Mühle, leicht transportabel, daher für gemeinsam. Bezug besonders geeignet

Spindelpressen, Obst- u. Traubenmühlen, hydr. Pressen

J. Dieffenbacher Söhne
Maschinenfabrik
Eppingen (Baden)

Fruchtpressen aller Art
Traubenpressen
Einkochapparate
Saftgewinner

Kießling & Schiefner
Spezialgeschäft für Haus- und Küchengeräte,
Dresden-A. 1, Wallstr. 8

Die Wirkung der Anzeige **steigt** mit der Zahl der Wiederholungen :-:

Kauft bei unseren Inserenten!

Baumpfähle, Stangen und Stängel

liefert E. Hartmann, Holzhdlg., Langenhennersdorf (S. Schweiz)

Alkoholfreien Apfelsüßmost, Apfelwein *(Versand auch nach auswärts)*
empfiehlt
Beerenobst- und Süßmost-Kelterei
Alfred Engelhardt, Meißen, Meisatal

Raupenleim ist rechtzeitig zu bestellen!

Nisthöhlen für Vögel

unter Aufsicht des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau hergestellt, sind zu beziehen von

Stellmachermeister
Lehmann
in Glashütte (Sa.)

Mein Stolz - ein Weck!

meine Freude - WECKgläser!
meine Lust - ein-weck-en! *)
unsere Wonne - WECKkonserven!

*) d. h. mit Gläsern Marke WECK von d. Firma J. WECK & Co., Öflingen/B. 1070

Sächsischen Honig

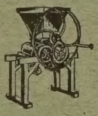
eigener Ernte im deutschen Einheitsglas verkauft

Schulleiter
Ernst Nebel
Mahlis

Obstpressen
Obstmühlen
Filtrierapparate
Pumpen
mit Zubehör
Korke / Kapseln

Max Blechschmidt

Komm.-Gesellsch. / Korkenfabrik
Dresden-A. 1
Pillnitzer Straße 27
Fernsprecher 15001



Maschinen zum Verkorken, Verkapseln, Spülen

Kaiser's Spritzmittel Nr. 1
Kaiser's Blutlausmittel Nr. 2
Kaiser's Räuchermittel Nr. 3

sind seit Jahren die bevorzugten billigen und guten Pflanzenschutz-Präparate

C. A. OTTO KAISER
FABRIK CHEMISCHER PRÄPARATE
Dresden-A. 20, Büro: Uhdestraße 38

Bei Nichteintreffen der Zeitschrift wende man sich zunächst umgehend an das zuständige Postamt!

Weinfässer

aus bestem Eichenholz
neu und gebraucht
zu billigsten Preisen

August Geike
Böttchermeister
Neustadt i. Sa.

Drahtgeflecht- und speziell Drahtzaunfabrik
G. Döring, Meißen,
Elbstraße 17 / Preisliste franko

Danksagung!

Jedem, der an **Rheumatismus, Ischias** oder **Gicht** leidet, teile ich gern **kostenfrei** mit, was meine Frau schnell und billig kurierte. 15 Pf. Rückporto erbeten.
H. Müller, Obersekr. a. D., Dresden 79, Neust. Markt 12.

Wer inseriert, nie Geld verliert!!!

BESUCHT DIE DEUTSCHE ROSENSCHAU
JULI BIS SEPTEMBER 1930

GOTHA
100 JAHRE THR. GARTENBAUVEREIN E. V.

Juli bis September
Sonderschauen
für Blumen / Obst
Gemüse / Kakteen
Bienenwirtschaft
Hühnerzucht
Kaninchenzucht
Tier- u. Vogelschutz
Gewerbl. Geräte im Garten / Konzerte
Beleuchtungsveranstaltungen usw.

Eßt mehr Früchte
und Ihr bleibt gesund!

Für die beliebten Vereinsfeste bieten **Süßmoste** willkommene Abwechslung

Süßmoste werden von der Geschäftsstelle gerne vermittelt

Interessiert Sie... die Herstellung flüssigen Obstes nach dem Seitz-Verfahren?

Wir möchten Sie über dieses interessante und gewinnbringende Verfahren genauer orientieren, als dies durch ein Inserat möglich ist. Geben Sie uns deswegen möglichst heute noch Ihre Adresse bekannt.

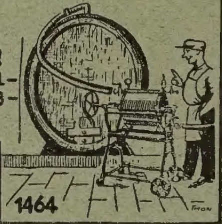
Für heute nur 3 Tatsachen:

1 Flüssiges Obst ist der natürliche Saft reifer Äpfel, der alkoholfrei nach dem Seitz-Verfahren auf die Flasche gebracht wird. Flüssiges Obst ist erfrischend, schmeckt gut und ist gesund.

2 Die Herstellung ist gewinnbringend; sie ist auch die lohnendste Verwertung Ihrer Obsternte.

3 Die Nachfrage ist gross. Millionen Liter werden heute schon hergestellt. Die meisten Hersteller hatten ihre Produktion schon vor dem Saisonende ausverkauft.

Bitte, schreiben Sie uns! Unsere Anregung hat vielleicht auch für Sie größten Wert.



SEITZ-WERKE G.m.b.H.
KREUZNACH (RHEINL.)

Bücherschau.

Die Bodenfräse in der Gartenwirtschaft. Richtlinien für Anschaffung und Anwendung der Kleinfräse in den verschiedenen Zweigen des intensiven Gartenbaus. Bericht über Untersuchungen des Fräsausschusses des RKTL. Von Prof. Dr. B. Martiny-Halle a. S. Mit 23 Textabbildungen. (RKTL.-Schriften des Reichskuratoriums für Technik in der Landwirtschaft, Heft 12.) Verlag von Paul Parey in Berlin SW 11, Hedemannstraße 28 und 29. Steif broschiert 4.50 RM.

Der erste Teil des Heftes geht von den technischen Fragen aus und behandelt zunächst die Bauart der Fräse, ihre Leistung und ihren Verbrauch an Betriebsmitteln. Daran schließen sich die Fragen des Pflanzenbaus, nämlich Einwirkung der Fräsarbeit auf Bodenzustand, Wachstum und Ertrag, sowie die Eignung der Fräse für die verschiedenen Arbeiten und Verhältnisse. Sodann werden die betriebswirtschaftlichen Fragen erörtert und zwar die Einwirkung der Fräse auf die Arbeitseinteilung und die Kosten der Fräsarbeit im Vergleich zu Hand- und Gespannarbeit. Der zweite Teil des Heftes bringt die Fräse in Beziehung zu den einzelnen Zweigen des Gartenbaues: Gemüsebau, Obstbau, Weinbau, Baumschulen und Staudenbetrieb. Er gibt jedem dieser Zweige an, unter welchen Bedingungen die Anschaffung der Fräse lohnt, und wie sie anzuwenden ist.

Christ-Lucas-Gartenbuch. Anleitung zur Anlage und Pflege von Zier-, Gemüse- und Obstgärten, zur Blumenpflege im Zimmer und zur häuslichen Obst- und Gemüseverwertung. 24. Auflage, vollständig neubearbeitet von L. Burr, Landwirtschaftsrat bei der Württ. Landwirtschaftskammer Stuttgart; Ed. Lucas, Vorsteher der Obstbauschule Schlachters bei Lindau i. B.; C. W. Siegloch, Gartenarchitekt in Cannstatt; H. Winkelmann, Landwirtschaftsrat, Vorsteher der Abteilung für Obst-, Gemüse- und Gartenbau der Württ. Landwirtschaftskammer Stuttgart. Mit 200 Abbildungen und 2 farbigen Doppeltafeln. Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart, Olgastr. 83. Preis geb. 8.— RM.

Man blättert das Buch kritisch durch, liest, verleitet durch die anregende Darstellung, einige Abschnitte, und man darf befriedigt feststellen, daß die vorliegende, von vier namhaften Fachleuten vollständig neu bearbeitete 24. Auflage durch und durch zeitgemäß im besten Sinne ist.

Nr. 8. August.

Zeitschrift für Obst-, Wein- und Gartenbau

1930. 56. Jahrgang.

Amtsblatt des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau
des Landesverbandes Thüringen für Obst-, Wein- und Gartenbau

Verlagsort Dresden

Schriftleiter: Johannes Schomerus, Dresden-A., Sidonienstraße 14, Fernruf Dresden 25 146, Geschäftsführer des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau, unter Mitwirkung von Fachmännern.

Monatlich erscheint eine Nummer. — Preis für das Vierteljahr 1 Reichsmark, bei Vereinsbezug Vorzugspreis. — Anzeigen: die viergespaltete Millimeterzeile 20 Reichspfennige. — Alle Zuschriften einschl. Anzeigen nur an: Geschäftsstelle des Landesverbandes Sachsen f. Obst- u. Weinbau, Dresden-A., Sidonienstr. 14, erbeten. — Schluß der Anzeigen-Annahme: Am 20. des vorhergehenden Monats. — Fernspr. 25 146. — Postscheckkonto: Landwirtschaftskammer Dresden 88. — Girokonto 436.

Inhalt: Bekanntmachung des Landesverbandes Sachsen. — Aufsätze: Vortragsveranstaltung des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau am 12. Juli 1930 in der Internationalen Hygiene-Ausstellung Dresden. — Arbeitsprogramm für den Garten. — Die Erdbeerschau in Coswig am 15. und 16. Juni. — Gewinnung von Erdbeerpflanzen aus dem eigenen Garten. — Die Konservierung von Gemüse durch Einsäuern. — Bewässert die Obstbäume. — Ratschläge für den Monat August. — Herbst-Obsterntеaussichten für den Freistaat Sachsen 1930. — Aus den Vereinen der Landesverbände. — Auf dem Umschlag: Geschäftliches. — Briefkasten. — Bücherschau. — Anzeigen.

Arthur Bernhard, Samenhandlung, Dresden-N., Neust. Markt 5, Fernspr. 53706.
Gemüse-, Gras-, Blumen-, forst- und landwirtschaftliche Sämereien, Düngemittel, Insektenvertilgungsmittel, Gartengeräte, Bast, Kokosstricke, Blumenstäbe, Stangen, Raupenleim, Baumwachs und anderes.

Landesverband Sachsen für Obst- und Weinbau.

Zulassung zum Wiederholungskursus für Baumwärter.

Der unterzeichnete Vorstand hat beschlossen, versuchsweise Gärtnern, die längere Zeit in Baumschulen oder Obstbaubetrieben tätig gewesen sind, oder solchen Personen, die infolge ihrer längeren Tätigkeit den Nachweis genügender obstbaulicher Erfahrung beibringen können, nach Ermessen des Vorstandes das Zeugnis als geprüfter Baumwärter auszustellen, wenn sich dieselben verpflichten, am Wiederholungskursus für Baumwärter teilzunehmen und im Anschluß hieran sich einer Prüfung zu unterziehen.

Die Gewährung von Beihilfen ist in diesen Fällen nicht in Aussicht genommen. Die Anmeldungen hierzu haben bis spätestens 10. September 1930 bei der Geschäftsstelle zu erfolgen.

Dresden, den 20. Juli 1930. **Landesverband Sachsen für Obst- und Weinbau.**
Bareuther Nitze, Vorsitzender.

Vortragsveranstaltung

des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau am 12. Juli 1930 in der Internationalen Hygiene-Ausstellung Dresden.

Oberlandwirtschaftsrat Dr. Ebert vom Reichsverband des deutschen Gartenbaues e. V. in Berlin führte zu seinem Thema: „Zukunftsaufgaben des deutschen Obst- und Gemüsebaues unter besonderer Berücksichtigung der Gemeinschaftsarbeit folgendes aus:

Gegenwartssorgen drücken den deutschen Obst- und Gemüsezüchter so stark, daß es verwunderlich erscheinen mag, von Zukunftsaufgaben zu sprechen. Es muß aber berücksichtigt werden, daß die Zukunftsziele aus den Erfahrungen der Vergangenheit und Gegenwart erarbeitet werden. Es bedarf der kritischen Beleuchtung der Ursachen der Gegenwartsnot, um sie selbst zu überwinden und damit zugleich den Weg für die Zukunft zu beschreiten. Es heißt Vogel-Strauß-Politik treiben, wollte man die Gegenwartskrisis, die in eine Absatz- und Preiskrisis zerfällt, einfach mit der gesunkenen Kaufkraft der Bevölkerung erklären. Wenn diese auch erheblich mitspricht, so steht ihr als alleinige Erklärung doch die Tatsache entgegen, daß Auslandsware immer noch in ungeheuren Mengen eingeführt und zu relativ hohen Preisen Absatz findet. Sehen wir uns die Zeiten der Auslandseinfuhr hinsichtlich der einzelnen Obst- und Gemüseerzeugnisse näher an, so können wir feststellen, daß die einzelnen Frucht- und Gemüsearten stets einige Zeit vor dem gleichen deutschen Erzeugnis erscheinen und dadurch für sich die Spitzenpreise mitnehmen, die das kaufkräftige Publikum bezahlen kann, so daß sie dann später auch leichter niedrige Preise zu einer Zeit tragen können, die für das Ausland Nachlese, für uns aber Haupteinnahmezeit ist. Es erscheinen aber auch gleichzeitig Früchte auf dem Markt, die wir nicht, zum mindesten nicht in den notwendigen Mengen heranziehen können (man denke an die Südfrüchte). Als „Neues, das von weit herkommt“ werden sie in Massen angeboten und gekauft, während gleichzeitig deutsche um diese Zeit reifende Früchte nicht unterzubringen sind. Es ist ferner unwahr, zu behaupten, die Einfuhr sei gleichbedeutend mit dem Bedarf, da der Importhandel zu sehr großem Teil die Auslandsware nicht auf Grund seiner Bestellung erhält, sondern

Arbeitsprogramm für den Garten.

Ausschneiden und deutlich sichtbar aufhängen! Ausführliches lese unter Ratschläge Seite 118 u. f.

August.

Obstgarten.

Baumpflege.

Abgetragene Steinobstbäume verjüngen und auslichten. Alle dürren Äste aus allen Bäumen, abgestorbene und erfrorene Bäume beseitigen. Okulieren. Reichtragende Bäume stützen. Sommerschnitt bei Formobstbäumen beenden. Zu dichtstehende und abgetragene Triebe bei Pfirsichbusch ausschneiden, abgetragene Himbeerruten wegschneiden, ebenso die überflüssigen und schwachen Jungtriebe, die stehenbleibenden anheften. Erdbeerbeete instand setzen und neu pflanzen.

Schädlingsbekämpfung.

Alles Fallobst regelmäßig auflesen, verwerten oder vernichten. Auf Anschaffung von Raupenleim bedacht zu sein.

Düngung.

Beste Düngung ist gute Bewässerung. Jede Stickstoffdüngung bei Obstbäumen unterlassen. Erdbeerbeete nach Instandsetzung Volldüngung geben, Jauche oder künstliche.

Ernte.

Sommeräpfel- und -birnen etwa eine Woche vor Genußreife ernten. Erntekörbe, Leitern beschaffen und instand setzen.

Gemüsegarten.

Aussäen: Radies, Spinat, Rettich, Karotten, Herbstrüben, Feldsalat (Rapünzchen), Perlzwiebel. Pflanzen: Grünkohl, Blumenkohl, Kohlrobi, Rosenkohl. Tomaten köpfen. Eier vom Kohlweißling absuchen. Komposthaufen nicht vergessen, umsetzen, dem frischen Haufen ungelöschten Kalk zusetzen.

Zier- und Blumengarten.

Bewässern, Blumenzwiebeln legen, alte Staudenbüsche teilen und neu pflanzen. Stiefmütterchen, Vergißmeinnicht, Nelken, Silenen aussäen, Hecken schneiden.

Hier abtrennen!

---

im Kommissionshandel vertreibt, wobei ihm oft genug ohne jede Anforderung die Ware zugesandt wird. Daß sie dann zu jedem Preis verkauft wird, wenn sie erst einmal im Lande ist, ist selbstverständlich. Darüber hinaus muß aber zugegeben werden, daß es das Ausland besser als der deutsche Anbau verstanden hat, nicht nur neue Bedürfnisse der Verbraucher zu wecken, sondern sich auch der Einstellung des vorwiegend mit den Augen kaufenden Publikums anzupassen und durch schärfere Sortierung und gleichmäßige, zweckentsprechende und lockende Verpackung seine Qualitätsware anzubieten.

Aufgabe des heimischen Obst- und Gemüsebaues muß es deshalb in Gegenwart und Zukunft sein: Steigerung der Qualitätserzeugung, Einführung scharfer Qualitätsbestimmungen, Sortierungen und einheitliche Verpackungen, Zusammenfassung von Einzellieferungen zu Großlieferungen. Hand in Hand muß damit gehen eine ohne Gefährdung der Qualitätserzeugung durchzuführende Verringerung der Erzeugungskosten.

Die Steigerung der Qualitätserzeugung hängt von der Auswahl der Obst- und Gemüsearten und -sorten nach den Anforderungen des Marktes unter Anpassung an die Standortsverhältnisse unter tunlichster Vereinheitlichung im Anbaugebiet ab. Die Zukunftsforderung lautet also: Nicht planlose Förderung des Obst- und Gemüsebaues überall, sondern systematische Schaffung in sich geschlossener Anbaugebiete mit gleichartigen natürlichen und wirtschaftlichen Verhältnissen. Anschließen muß sich eine unter Ausnutzung aller praktischen und wissenschaftlichen Erfahrungen durchzuführende Pflege der Kulturen, insbesondere gilt das für den Pflanzenschutzdienst, dessen einheitliche Durchführung ebenfalls in geschlossenen Anbaugebieten durch Gemeinschaftsarbeit am besten gesichert werden kann. Es sei hierbei an die auf Anregung des Reichsverbandes des deutschen Gartenbaues e. V. erfolgten Reichsmaßnahmen zur Förderung des Umpfropfens, des Spritzenbezuges, des Neupflanzens auf dem Gebiet des Obstbaues und des Treibgemüsebaues auf dem Gebiete des Gemüsebaues erinnert.

Ernten allein nutzt aber auch bei bester Qualität nichts, wenn die Ernte nicht den heutigen oder kommenden Marktansprüchen entsprechend aufgearbeitet wird. Der Reichsverband hat unter Mitwirkung aller zuständigen Organisationen und der Landwirtschaftskammern durch Aufstellung von Qualitätsbegriffen, durch Sortierungsvorschriften und Vorschläge für einheitliche Verpackungen die Grundlagen gegeben. Aufgabe der örtlichen Stellen ist es, diese Bestimmungen in die Praxis zu überführen. Auch hier wird die Gemeinschaftsarbeit erforderlich. Sie wird vielfach diese Arbeit überhaupt erst ermöglichen, weil z. B. Sortiermaschinen, Bezug des Packmaterials erhebliche Mittel erfordern, und weil z. B. Sortiermaschinen erst bei ausreichender Benutzung wirtschaftlich werden. Das Aufziehen gemeinschaftlicher Absatzorganisationen muß aber ebenfalls nach einem klaren System erfolgen, damit Überorganisation vermieden wird, wobei nicht politische, sondern ausschließlich wirtschaftlich bedingte Grenzen die Anbau- bzw. Erfassungsgebiete bestimmen müssen.

▽

Die Erdbeerschau in Coswig am 15. und 16. Juni.

Wie die Lößnitz früher bekannt war als Weingegend, so hat sie jetzt einen nicht weniger guten Ruf als Erdbeerland. Den Mittelpunkt der Erdbeergegend bilden die Orte Coswig und Kötitz. Das meiste Land dieser Orte und seiner Umgebung ist mit Erdbeeren bepflanzt. Zwar gibt es hier wenig größere Anlagen, meist sind es kleinere Flächen, die von ihren Besitzern nebenberuflich bewirtschaftet werden. Es ist deshalb die Ernte auch schwer einheitlich zu erfassen. Durch zahllose Händler und Marktfrauen wird die Ernte zu Markte gebracht, meist nach dem nahen Dresden. In der Haupterntezeit mögen es 3—400 Zentner täglich sein, die so den Dresdner Markt überschwemmen. Um diese Absatzverhältnisse zu verbessern, wollte der Bezirks-Obst- und Gartenbauverein Coswig und Umgebung durch eine Erdbeerausstellung der Welt der Händler und Verbraucher zeigen, wo Erdbeeren zu bekommen sind. Dieser erste Versuch kann als gelungen

bezeichnet werden. Durch kluge Reklame hatte der Verein es verstanden, Interessenten jeder Art zu seiner Veranstaltung heranzuziehen. Aus allen Teilen Deutschlands waren sie erschienen und man konnte von ihnen manch anerkennendes Wort hören, hatte doch auch der technische Leiter der Ausstellung, der Herr Bezirks-Obstbauinspektor Jaenichen, ihr ein recht schmuckes Aussehen zu verleihen gewußt.

Die Ausstellung fand am 15. und 16. Juni im Saale des Gasthofes zur Börse in Coswig statt. Um 11 Uhr vormittags wurde sie in Anwesenheit vieler namhafter Personen der näheren und weiteren Umgebung durch eine Ansprache des Vorsitzenden des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau, des Herrn Ministerialrates Bareuther Nitze, eröffnet. Der Redner wies u. a. auf die schweren Schäden hin, den der deutsche Gartenbau und die gesamte deutsche Wirtschaft durch die übermäßige Auslandseinfuhr erleide. Dagegen könne nur eine straffe Organisation helfen. Herr Amtshauptmann Schmidt als Vorsitzender des Bezirksverbandes der Amtshauptmannschaft Meißen wünschte der Ausstellung ein volles Gelingen. Herr Bürgermeister Schmidt in Coswig legte u. a. dar, welch wirtschaftliche Bedeutung der Anbau der Erdbeeren für die Gemeinde habe. Herr Gärtnereibesitzer Romer-Coswig, der Vorsitzende des Landesverbandes Sachsen für den deutschen Gartenbau, forderte für bestimmte Zeiten die Sperrung der Grenzen gegen die Einfuhr vom Auslande. Der Vorsitzende des veranstaltenden Vereins wies noch darauf hin, daß der Verein eine Massenausstellung geplant habe, um ein anschauliches Bild des hiesigen Erdbeeranbaues zu geben. Dieser Plan sei durch die übergroße und anhaltende Hitze der letztvergangenen beiden Wochen verhindert worden. Durch die Hitze sei die Erdbeere „Sieger“, die hier als Frühfrucht am meisten angebaut sei, einer fast plötzlichen Ernte zugeführt worden, sodaß die hier gezeigten „Sieger“ in Menge und Größe der Früchte eigentlich nur eine Nachlese bedeute. Die späteren Sorten dagegen seien erst im Beginn ihrer Reife und könnten darum auch nur in kleineren Mengen zur Schau gestellt werden.

Ein Gang durch die Ausstellung bewies dem Kenner der hiesigen Verhältnisse die Wahrheit dieser Worte. Für den Fremden bedeuteten die ausgestellten Früchte noch immer eine Sehenswürdigkeit. „Sieger“ behauptete noch immer den ersten Platz, wenn auch die Größe der ersten Ernte nicht mehr zu sehen war. „Oberschlesien“, die am Anfang ihrer Reifezeit sich befand und darum auch durch die Größe und Schönheit ihrer Früchte auffiel, befindet sich auf dem besten Wege, hier als Hauptsorte neben der „Sieger“ angebaut zu werden. An Größe wird sie noch übertroffen durch „Rotkäppchen aus Schwabenland“, „Roter Elefant“ und „Madam Moutot“. In größerer Menge war noch vorhanden „Garteninspektor Koch“ und „Königin Louise“, weniger „Deutsch Evern“ und „Laxton Noble“. Auch die ausschließlich als Konservenbeere verwendete „Volltragende Amerikaner“ und „Verbesserte Amerikaner“ waren bereits in ungewöhnlich großen Früchten zu sehen. Noch nicht reife Sorten waren als Pflanzen ausgestellt. Einen sehenswerten Teil der Ausstellung bot die Schau der Höheren Lehranstalt für Gartenbau in Pillnitz. Hier fielen besonders die Neuzüchtungen von Herrn Professor Schindler, die schwarzrote „Johannes Müller“, „Mathilde“ und „Proskau“ auf. Neben den Erdbeeren war noch eine geringere Menge Frühgemüse zur Schau gestellt, Spargel in Prachtstücken, Kohlrabi, Gurken, Rhabarber, Stachelbeeren und manch anderes sorgten für Abwechslung. Der Verein selber hatte an einer Reihe von Pflanzen recht anschauliche Beispiele der verschiedenen Düngerwirkungen zusammengestellt, ferner von Krankheiten und Schädlingen befallene Pflanzen, Entartungen infolge Sortenrückschlag oder Selbstaussaat. Erprobte Düngungsvorschriften boten auch dem Erdbeeranbauer sehr lehrreiches Material.

Als Aussteller sind zu nennen in Coswig: Öhme, Schütze, Prescher, Gründel, Hering, Wettinstift, G. Krause, Otto, Neumann, Wendt, Tietze; aus Kötitz: Alfred und Paul Koch, Jänke, Kobel, Rühle, Büttig; aus Zitzschewig: Schulze, Höfner, Häbelt, Roitzsch, Pappermann, Kynast, Paulsberg, Karlshof. Aus Weinböhla beteiligten sich die Lommatzscher Konservenindustrie mit Frühgemüse und die Spargelgenossenschaft mit Spargel und Konserven. Der Bienenzüchterverein der Lößnitzortschaften hatte eine gediegene Ausstellung von Bienen, Honig und Wachs zusammengebracht. Die Pflanzenschutzstelle in Dresden sorgte für anschauliches Material in Schädlingen und Krankheiten. Die einschlägige Industrie umsäumte mit ihren Ausstellungsgruppen den Saal.

Einen guten Eindruck machte die gleichmäßig saubere Verpackung in Fünfpfundkörbchen und in Einpfundschachteln „Deutsches Obst“ sowie die einheitliche Beschriftung. Der Besuch der Ausstellung war ein recht guter. Aber eine erdrückende Fülle zeigte der Vortragssaal, in dem Herr Professor Schindler-Pillnitz einen eingehenden Vortrag hielt, der über Kultur, Pflege und Züchtung der Erdbeeren unterrichtete, so beredt, anschaulich und fließend, daß trotz der Backofenhitze sich während des zweistündigen Vortrages kein Mensch vom Platze rührte. Der ferneren Arbeit des Vereines wird es obliegen, die aus der gelungenen Ausstellung sich ergebenden Lehren in praktisch lebendige Formen umzubauen. Tietze.

▽

Gewinnung von Erdbeerpflanzen aus dem eigenen Garten.

Von J. Barfuß, Erfurt.

Von guten, großfrüchtigen Erdbeersorten wird man die besten jungen Pflanzen zum Nachwuchs gewinnen. Die jungen Pflanzen können im August—September auf gut zubereitete Beete gepflanzt werden. Zur Vermehrung benutzt man die kräftigsten Ausläufer, die möglichst schon auf dem Mutterbeet einen Wurzelansatz haben. Man stärkt das Wachstum dieser jungen Pflanzen, in dem man rund um diesen Ausläufer kräftige Gartenerde, die mit Komposterde gemischt ist, bringt, ohne das Herz oder den Mitteltrieb und die anderen Blätter zu bedecken. Am reichtragendsten sind solche junge Erdbeerpflanzen, wenn man die jungen Pflanzen von Erdbeerbeeten nimmt, die im zweiten Jahre bei guter Pflege am reichsten tragen. Dies wurde bisher bei der Erdbeerpflanzenzucht noch zu wenig beachtet. Machen die Ausläufer nicht von selbst Wurzelansatz, so drücke man sie behutsam in die Erde. So entwickeln sich die Wurzeln sehr schnell. Die schnelle Wurzelentwicklung geht noch besser vonstatten, wenn man an der Stelle auf dem Beet, wo die Ausläufer in die Erde eingedrückt werden sollen, Komposterde bringt, die mit der Gartenerde vermischt wird. Man drücke sie fest, aber nicht zu tief in die Erde. Will man nun junge Erdbeerpflanzen von großfrüchtigen Sorten zum Austausch gegen andere guten Sorten an Nachbarn oder Freundinnen im Topf haben, so läßt man die Ausläufer

direkt in Torf- oder Tontöpfchen wachsen. Zu diesem Zweck setzt man an der Stelle, wo die Ausläufer gewachsen sind, je ein Torf- oder Tontöpfchen so tief in die Erde, daß der Rand des Töpfchens mit der Erdoberfläche abschneidet. In diesem Töpfchen füllt man Komposterde und drückt, nachdem die Erde in dem Töpfchen glatt gestrichen ist, den Ausläufer mit Wurzelansatz oder ohne Wurzelansatz in das Töpfchen, so daß der Ausläufer feststeht. Die Ranke läßt man vorläufig an der Mutterpflanze wachsen. Tritt nun eine Trockenperiode ein, so ist es notwendig, die Erdbeerbeete mit abgestandenem Wasser wie auch die Erde in den Töpfchen und die anderen Pflanzenanzuchtstellen nach Bedarf zu begießen. Dadurch erhöht man auf den Standbeeten freudiges Gedeihen der jungen Erdbeerpflanzen. Sind nun die in Frage kommenden Erdbeersorten auch zum Treiben im Zimmer, in der Glashalle oder im Treibhaus geeignet, so kann man auch durch diese Topfkultur geeignete Erdbeerpflanzen für die Topftreiberei heranziehen. Etwa im August werden die nicht in Töpfchen stehenden jungen Erdbeerpflanzen reich bewurzelt sein, so daß sie dicht an der Mutterpflanze von der Ranke abgeschnitten werden können. Alsdann hebe man sie mit einer Pflanzenkelle sorgfältig mit allen Wurzeln aus der Erde und pflanze sie auf ein wie nachstehend beschriebenes Gartenbeet. Das Beet, zur Aufnahme der Pflanzen, wird mit Komposterde und kurzen, verrotteten Rindviehdünger versehen. Ist es zum Bepflanzen fertig, so setzt man die Erdbeerpflanzen in 12 Zentimeter Abstand so ein, daß alle Wurzeln gleichmäßig an der Pflanzstelle verteilt sind. Herrscht trockenes Wetter, so werden sie sofort nach dem Pflanzen mit abgestandenem Wasser angegossen. Im Laufe des Wachstums müssen die Erdbeeranzuchtsbeete von Unkraut rein gehalten werden. Um recht kräftige, mit einem stämmigen Herztrieb versehene Erdbeerpflanzen zu bekommen, kann man sie noch mit verdünnter Jauche so düngen, daß die Blätter nicht getroffen werden. Durch dieses praktische Anzuchtverfahren hat man bis in der dritten Woche des August recht kräftige Pflanzen, die dann auf ihre vorgesehenen, gut gedüngten Beete zur dreijährigen Kultur gepflanzt werden können. Die in Torf- oder Tontöpfchen herangezogenen Erdbeerpflanzen schneidet man nach dem Durchwurzeln der Erde in den Töpfen von der Ranke ab und behandelt sie als selbstständige Topfpflanzen. Sie können dann als Austauschpflanzen, zum Verschenken oder Verkaufen an Nachbarn oder Freunde verwendet werden. Sind nun die in den Töpfchen stehenden Erdbeerpflanzen von Sorten, die auch zum Antreiben unter Glas benutzt werden können, so verpflanze man sie in 10 cm im Durchmesser habende Tontöpfe. Die Erde wird für diesem Zweck mit klein geriebenen Rindviehdünger versehen, damit die Topferdbeerpflanzen auch gute Nahrung haben. So vorbereitet, werden sie als Topferdbeerpflanzen weiter kultiviert, um sie im Winter antreiben zu können. Die hier beschriebenen Erdbeeranzuchtverfahren auf den Mutterbeeten, können ohne Einschränkung der zu dieser Jahreszeit nötigen Pflege stattfinden. Daß man nun auch großfrüchtige Erdbeerpflanzen aus Samen anziehen kann, soll noch besonders erwähnt werden. Da nun aber die großfrüchtigen Sorten nicht immer echt aus Samen fallen, so hat die Vermehrung der großfrüchtigen Erdbeeren aus Absenker oder Ausläufer Vorteile. Denn hierdurch werden alle guten Eigenschaften der reichen Tragbarkeit, des guten Wachstums und des aromatischen Wohlgeschmacks der Erdbeerrüchte den jungen Erdbeerpflanzen übertragen.

▽

Die Konservierung von Gemüse durch Einsäuern.

Von Dr. Sandro Limbach.

Unsere Nahrungsmittel sind samt und sonders dem Verderben, das heißt der Zersetzung durch Bakterien und Pilze, ausgesetzt, da alle die Bestandteile jener Nahrungsstoffe, die dem Menschen zum Aufbau seines Körpers dienen, in gleicher Weise zur Ernährung der Kleinlebewesen geeignet sind. Nun war bekanntlich der Mensch schon in alten Zeiten darauf angewiesen, Nahrungsmittel aus der Zeit sommerlichen Überflusses für den Winter aufzubewahren; infolgedessen mußte man schon seit jeher darauf bedacht sein, der Zersetzung der Nahrungsstoffe möglichst wirksam zu begegnen. Daher kamen schon sehr frühzeitig Konservierungsverfahren zur Anwendung, deren wir uns noch heute bedienen und deren Anwendung fast immer und überall möglich ist: das Trocknen und das Einsäuern. Der erstgenannte Vorgang beruht darau, den Zersetzungsmikroben das zum Leben unbedingt nötige Wasser zu entziehen; die Säure dagegen, welche das Prinzip der letzterwähnten Methode bildet, wirkt direkt als Pilzgift und hemmt so die Fäulnisbakterien in ihrer Tätigkeit. Die Trocknung pflanzlicher Nahrungsstoffe wurde zu früheren Zeiten in weit höherem Maße vorgenommen als heutzutage; die moderne Wissenschaft hat erwiesen, daß dieses Verfahren fast immer mit erheblichen Nährstoffverlusten verbunden ist, vor allem dann, wenn man die betreffenden Pflanzensubstanzen mittels der natürlichen Sonnenwärme trocknen will und hierbei wohl oder übel andere Witterungseinflüsse mit in Kauf nehmen muß. Will man sich von Jahreszeit und Witterung freimachen, um dadurch bedingte Verluste zu vermeiden, so bedarf es dann immerhin der Anschaffung kostspieliger Trockenapparate, deren Anschaffungs- und Betriebskosten den wirtschaftlichen Wert des ganzen Konservierungsverfahrens sehr in Frage stellen. Schon aus solchen materiellen Erwägungen heraus wird in den meisten Fällen heutzutage der Einsäuerungsmethode vor dem Trocknen der Vorzug gegeben. Dazu kommen jedoch auch noch andere Annehmlichkeiten: so wirkt ja beispielsweise die gebildete Säure nicht nur als Konservierungsmittel, sondern auch als Geschmacksstoff; sie bewirkt auch vielfach eine Erschließung vorher noch nicht verwertbarer Nährstoffe. Schon ein ganz einfaches Beispiel kann uns das zur Genüge erläutern: unsere wohlbekannte Gurke weist im frischen Zustande ein sehr festes Gefüge auf, das nur durch ganz feines Schneiden der Pflanzenmasse (Salate usw.) für die Verdauung und Bekömmlichkeit geeignet gemacht werden kann; die Sauergurke dagegen ist durch die Gärung in ihrer Struktur so verändert, der Pflanzenkörper so erweicht worden, daß sie ohne weiteres in größeren Scheiben und Streifen genossen werden kann.

Der Säuerungsvorgang selbst ist bekanntlich auf eine Reihe höchst nützlicher Bakterienarten zurückzuführen, durch deren Tätigkeit in den Pflanzenzellen vorhandener zuckerhaltiger Saft in Säuren (vornehmlich Milchsäure und Essigsäure) umgewandelt wird. Das Austreten des Saftes aus den Pflanzenteilen begünstigt man durch Zerkleinern sowie durch Zusatz von Zucker oder Salz; durch die letztere Maßnahme wird auch, bezüglich des Zuckers, eine Vermehrung der Bakterien-Nährstoffe erreicht, die dann wieder zu erhöhter Säurebildung führt. Die Beigabe von Salz erfolgt auch zu dem Zwecke, schädliche Zersetzungen zu unterdrücken, wovon unten noch die Rede sein wird. Weiterhin muß stets für genügend große Mengen von Feuchtigkeit Sorge getragen werden; ist also das Pflanzenmaterial nicht genügend saftreich, so wird Wasser zugefügt. Vielfach wird diesem gleich von vornherein etwas Säure zugesetzt, zumeist in Form von Essig, damit die sehr säureempfindlichen Fäulniserreger von Anfang an in ihrer Tätigkeit gehemmt werden. Auch auf Luftabschluß muß stets sorgfältig geachtet werden, um einem vorzeitigen Verderben der Konserve vorzubeugen.

Fassen wir einmal den normalen Verlauf des Säuerungsprozesses ins Auge, so ergibt sich folgendes Bild. Das frische Pflanzenmaterial (beispielsweise Weißkohl, zur Bereitung von Sauerkraut) wird zerkleinert, in das Gärgefäß fest eingepreßt und obenauf gut abgedeckt und beschwert. Sollte sich nicht genügend Saft absondern, so muß ein Zusatz von Wasser erfolgen. — Schon an den frischen Pflanzenteilen haftet eine große Menge von Bakterien verschiedenster Art: Milchsäure-, Essig-, Buttersäurebakterien, auch Hefen, denen im Gärprozeß vielfach die wichtige Rolle der Aromabildung zufällt; schließlich natürlich auch die weniger angenehmen Fäulnisbakterien und Schimmelpilze. Alle diese Kleinlebewesen vermehren sich nun in dem Pflanzensaft sehr rasch; unter normalen Verhältnissen gelingt es den Milchsäure- und den Essigbakterien, die Fäulnisorganismen, die, wie bereits erwähnt, sehr säureempfindlich sind, sehr bald zurückzudrängen. Die Schimmelpilze können, soweit sie sich im Innern des Gefäßes befinden, wegen Mangels an Luft, besser gesagt an Sauerstoff, nicht zur Entwicklung kommen; die ebenfalls unerwünschten Buttersäurebakterien, die zum Leben gemeinhin höhere Temperaturen benötigen, bekämpft man durch Kühlstellen des Gärgefäßes. Bei dieser Gelegenheit mag gesagt sein, daß die von den letztgenannten Bakterien produzierte Buttersäure an und für sich in gleicher Weise zur Konservierung dienen könnte wie die Milchsäure und die Essigsäure; nur ist der dieser Säure eigentümliche Geruch und Geschmack für den Menschen nicht angenehm, und so muß man dafür sorgen, daß Buttersäurebakterien nicht zur Entwicklung gelangen können. — Bei allen solchen Maßnahmen wird die Säureproduktion sehr rasch ansteigen, und schon nach einigen Wochen ist eine Konserve von angenehmem, säuerlich-aromatischen Geschmack entstanden. Um die Bildung solcher Duftstoffe noch mehr zu begünstigen, pflegt man in Gegenden, wo dies möglich ist, frisches Weinlaub zwischen das Füllmaterial zu schichten, um auf diese Weise die stets anhaftenden Heferassen zur Aromaproduktion zu bringen.

Die Fehler, die bei der Einsäuerung durch mangelhaftes Material entstehen, aber auch durch unsachgemäße äußere Behandlung des Säuerungsgutes auftreten, sind größtenteils schon erwähnt worden. Ist das Füllmaterial im Gefäß zu locker gelagert worden, so kann der Saft nicht bis über die oberste Schicht hinaufsteigen und dadurch den unbedingt nötigen Luftabschluß nicht herbeiführen. Die Folge ist dann, daß sich obenauf eine übelriechende Haut von Kahmhefe und Schimmelpilzen bildet, die ein rasches Verderben des gesamten Sauergemüses bewirkt, wenn sie nicht sogleich abgeschöpft wird. Man sorge deshalb in jedem Falle für guten Luftabschluß, am besten in der Weise, daß man auf die Füllmasse eine Lage ganzer Kohlblätter (bei der Bereitung von Sauerkraut), dann ein (am besten ausgekochtes) Tuch und schließlich ein Holzbrett bringt, das noch durch Steine beschwert wird. Übrigens wird sich selbst bei sachgemäßer Behandlung das Entstehen eines dünnen Kahmhäutchens nie ganz vermeiden lassen; entfernt man dies indessen alle zwei bis drei Tage, so ist ein Mißlingen der Konserve nicht zu befürchten. Bei jeder neuen Entnahme von Sauergemüse aus dem Gärfasse muß die oberste, mit Kahm und Schimmel durchsetzte Schicht sorgfältig entfernt werden, auch sind Brett und Tuch, die die Oberschicht abschließen, dann und wann durch Auskochen zu reinigen und keimfrei zu machen.

Von großer Bedeutung ist auch, wie ebenfalls schon erwähnt, die Temperatur des Raumes, in dem die Gärgefäße aufbewahrt werden. Sie soll anfangs, während die Gärung in Gang kommt, 20—25° C betragen, später 10—15° C. Durch diese niederen Temperaturen wird einerseits die Bildung der schädlichen Buttersäure verhindert, anderseits den Milchsäurebakterien ein ihnen zusagender Wärmegrad geboten.

Um einer Zersetzung des Materials von vornherein entgegenzuwirken, sucht man vielfach die natürliche Säurebildung durch Zugabe von Milchsäurebakterien-Reinkulturen zu fördern, die sofort eine kräftige Säuerung und dadurch eine Unterdrückung der Fäulniserreger bewirken sollen. Dieses Verfahren findet vor allem bei der fabrikmäßigen Herstellung von Sauergemüse Anwendung, bei der man sich von Zufallsergebnissen unabhängig machen muß, um für die stets gleichmäßige Beschaffenheit der Ware garantieren zu können. Eine Förderung der Milchsäurebildung bezweckt auch eine Zugabe von Salz (dessen Einfluß auf die Saftabscheidung bereits oben erwähnt wurde). Die Milchsäurebakterien sind gegen Salz viel weniger empfindlich als die Fäulnis- und Buttersäurebakterien; diese werden in ihrer Entwicklung deshalb schon durch geringe Salzmengen gehemmt. Die in der Praxis üblichen Mengen solcher Salzzusätze sind verschieden groß, entsprechend der Beschaffenheit des Pflanzenmaterials: man wendet bei der Herstellung von Sauergurken 5—6%, bei Sauerkraut 1%, bei rohen Salzbohnen 10—12% und bei abgekochten Salzbohnen 6% an. — Die Zugabe von Würzkräutern (z. B. Dill, ebenso Zwiebel, Senfkörner usw.) dient zur Erzielung eines anregenden Geschmacks und hat mit dem Gärvorgang selbst nichts unmittelbar zu tun.

Bei sachgemäßer Durchführung aller nötigen Maßnahmen läuft der ganze Vorgang fast von selbst. Schon nach einigen Wochen sind die Milchsäurebakterien nicht mehr imstande, ihre Säureerzeugung fortzuführen; sie verlieren diese Fähigkeit nach und nach ganz und gehen schließlich zugrunde. Das hat aber auf den Wohlgeschmack und die Haltbarkeit des Produktes nicht den geringsten Einfluß, zählt doch die entstandene Milchsäure zu den „nicht-flüchtigen“ Säuren und verbleibt auch dann im Säuerungsgut, wenn ihre Erzeuger, die Milchsäurebakterien, ihre Tätigkeit bereits eingestellt haben. Man hat übrigens, wie wohl allgemein bekannt sein dürfte, sich die Erfahrungen der häuslichen Sauerkonservierung in der Weise zunutze gemacht, daß man die hierbei erkannten Prinzipien im großen bei der Sauerfutterbereitung im landwirtschaftlichen Betriebe anwendet. Als Gärgefäße dienen hier die Silos oder Futtertürme (auch auf der Hygiene-Ausstellung ist ein solcher Turm zu sehen). Hier ist vor allem die Feststellung maßgebend, daß beim Einsäuern bedeutend weniger Verluste als bei der Trocknung der Grünfuttermittel entstehen. Noch ist auch diese Nährstoffkonservierung nicht zu voller Entwicklung gelangt, sind doch die bei der Gärung miteinander und nebeneinander laufenden biologischen Prozesse so komplizierter Art, daß wir noch immer vielfach die Zusammenhänge nur zu ahnen vermögen. Doch darf man, auch vom volkswirtschaftlichen Standpunkt aus, selbst heute schon recht zufrieden mit dem sein, was Wissenschaft und Technik aus kleinen Anfängen heraus geschaffen haben.

▽

Bewässert die Obstbäume!

Auf Grund langjähriger Beobachtungen in meinen Anlagen und anderwärts und durch zahlreiche eingehende Versuche bin ich zu der Überzeugung gekommen, daß neben der Boden- und Sortenfrage die Wasserverhältnisse in erster Linie für den Erfolg des Obstbaues entscheidend sind. Ja, viele Sorten haben sich erst dann als befriedigend und rentabel erwiesen, als man die Bäume wiederholt gründlich bewässerte. Die Höhe des Grundwasserstandes, die Wasserhaltigkeit des Bodens ist ausschlaggebender als die Menge der Niederschläge, die überdies in den einzelnen Jahren und Gegenden ganz außerordentlich schwanken. Auch ist es ganz falsch, sich auf die Winterfeuchtigkeit zu verlassen, die z. B. in diesem Jahre bei den geringen Schneemassen des letzten Winters überaus gering war und kaum den Wurzeln der Obstbäume zugute kam. Die beispiellosen Ertragssteigerungen bei Rieselwiesen kennt man ebenso ähnliche, die im Gemüsebau durch Regenanlagen herbeigeführt wurden. Das hätte eigentlich die Bedeutung der Bewässerung auch für andere Zweige der

Landwirtschaft und des Gartenbaues, namentlich aber für den Obstbau allgemein erkennen lassen sollen!

Beim Obstbau kommen als besonders ungünstige Momente noch die dichten, viel zu wenig ausgelichteten Baumkronen und die dicke Grasnarbe neben ihnen dazu. Die wenigsten Obstzüchter geben sich aber überhaupt die Mühe, darüber und über ihre beispiellos ungünstige Wirkung nachzudenken und z. B. nach einem starken Regen den Boden in der Nähe des Baumes zu untersuchen. Sie wären sicher entsetzt darüber und würden dann unbedingt nach Abhilfe suchen. Leider ist dies in vielen Fällen schwer, ja oft fast ganz unmöglich, da man es sogar fertig gebracht hat, Obstbäume, namentlich Äpfel und zwar noch dazu auf Zwergunterlage an trocknen Abhängen zu pflanzen. Nur die beispiellose Unkenntnis der Lebensbedingungen der einzelnen Obstarten und die übliche gedankenlose Verallgemeinerung brachte das fertig. Wo z. B. Süßkirschen glänzend befriedigten, versagten vielfach Äpfel vollkommen. Es ist fürwahr ein großer Irrtum, zu glauben, daß der amerikanische Obstzüchter auf Rosen gebettet ist. Aber er ist weit großzügiger, ganz abgesehen von der beispiellosen Förderung durch Staat und Wissenschaft. So schuf er zielbewußt aus den Wüsten an der Westküste die wertvollsten Obstbaugebiete, natürlich nicht ohne vorher die Bewässerungsfrage glänzend gelöst zu haben, indem er das Wasser von den Gebirgen oft Hunderte von Kilometern weit herleitete und systematisch verteilte. Wie viel leichter könnten wir oft in ähnlicher Weise vorgehen! In Gebirgsgegenden ist diese Bewässerungsmöglichkeit durch Anstauung von Bächen gegeben. Warum nur Mühlgräben oder solche für andere industrielle Zwecke und nicht für den Obstbau, die sicher ebenso lohnend wären? Scheut man kurzsichtigerweise die Kosten dafür, ebenso für die Anschaffung eines Motors, mit dessen Hilfe vorhandene Wassermengen schnell und billig den Bäumen zugeführt werden können? Dabei haben sich in jedem Falle kleine Wassergräben als äußerst vorteilhaft erwiesen, die von Baum zu Baum geführt und auch außerdem rund um diese gezogen werden. Auf diese Weise gelangen auch kleinere Regenmengen außerhalb der Kronen zu den Wurzeln in der Nähe des Stammes. Es ist ein Irrtum zu glauben, daß diese nicht mehr lebens- bez. aufnahmefähig sind. Umpflanzungen älterer Bäume bestätigten das Gegenteil. Sie verkümmerten nur infolge Mangel an Nahrung, besonders aber an Feuchtigkeit. Unterkulturen, namentlich solche mit Hackfrüchten erreichen das noch weit besser. Gerade durch die Furchen gelangt der Regen weit eher und besser zu allen Wurzeln des Baumes. Dazu kommt noch die überaus günstige Beschattung durch das Kraut bei Kartoffeln und die Blätter bei Rüben und Gemüse, welche das Austrocknen und die noch schädlichere Verkrustung des Bodens verhindern.

Am bequemsten ist natürlich die Bewässerung dann, wenn Wasserleitung vorhanden ist, allerdings ist der Preis für das kommunale Leitungswasser an vielen Orten überaus hoch. Aber es ergibt sich aus Berechnungen, daß sich ein Kubikmeter Wasser mit 0,70 RM bis 1,— RM bezahlt gemacht hat, namentlich dadurch, daß sich die Größe und Qualität der Früchte ganz bedeutend gehoben hatte, daß die Menge der Früchte erster Größe das Drei- bis Fünffache betrug gegenüber den nicht bewässerten Bäumen. Von noch größerer Bedeutung ist es aber, daß gut bewässerte Obstbäume viel schneller wachsen und kräftigere Kronen bilden und dann viel bessere Erträge bringen. Ein Zuviel ist kaum zu befürchten, außer in den Fällen, wo das Wasser stagniert. In Südtirol hat man z. B. die zehnfache Wassermenge gegeben und zwar von April bis Oktober, als in ähnlichen Anlagen bei uns, in denen schon überaus gründlich bewässert wurde. Schädigungen konnten in keiner Weise festgestellt werden, wie sie vielleicht überängstliche Gemüter befürchten. Das Eingehen vieler Obstbäume nach strengen Wintern war schon früher vielfach nicht auf Frost zurückzuführen, sondern es war mehr ein Verhungern bez. Verdursten, da es fast stets nach heißen, regenarmen Sommern eintrat. In den Gärten neben meiner Zittauer Obstanlage ist der annormalen Kälte des letzten Winters auch ein sehr großer Teil der Apfelbäume zum Opfer gefallen, während bei mir nicht ein einziger Apfelbaum eingegangen ist. Ich führe das lediglich darauf zurück, daß die Bäume im Grasland standen, kaum gedüngt und überhaupt nicht bewässert wurden. Ganz ähnliche Beobachtungen konnte ich auch anderwärts machen.

Den größten Wert hat freilich die Bewässerung erst dann, wenn gleichzeitig eine Düngung erfolgt. Viele vergessen ja meistens, das aller Dünger nur in flüssigem Zustande von den Wurzeln aufgenommen werden kann. Bei den geringen Niederschlagsmengen zu manchen Zeiten und in vielen Gegenden wird der Dünger namentlich in trockenen Jahren fast garnicht ausgenutzt, und manche falschen Urteile sind darauf zurückzuführen. Dadurch werden natürlich die tiefer wurzelnden Obstbäume weit mehr betroffen als die flach wurzelnden Hackfrüchte jeder Art. Man kann beim Bewässern fast jede Art Dünger verwenden, sowohl verrotteten Stalldünger und Jauche wie künstlichen Dünger. Ein großes Vorurteil besteht vielfach gegen Stickstoff, während die Amerikaner ihn auch im Sommer mit Vorliebe verwenden. Bei tragenden Bäumen braucht man auf keinen Fall Bedenken zu haben. Im Gegenteil können die Bäume nur bei großen Stickstoffvorräten auch Kali und Phosphorsäure verwerten, eine große Menge Früchte voll entwickeln, gleichzeitig aber auch die Blütenknospen für das nächste Jahr heranbilden! Man überlege sich nur einmal, was für eine Riesenleistung damit allein von den Obstbäumen verlangt wird! Die Wirkung einer gründlichen Bewässerung mit gleichzeitiger Düngung ist vielfach geradezu unglaublich, sowohl was den üppigen Wuchs der Bäume wie das Wachstum der Früchte betrifft. Namentlich Kalisalz, das neben Kalk und Phosphorsäure den Geschmack und den Zuckergehalt außerordentlich günstig beeinflußt, macht die Bäume äußerst widerstandsfähig gegen Frost und andere Schädigungen. Das Obst wird dann vor allem auch viel saftreicher, wodurch manche Sorten mit etwas trocknem Fleisch ganz besonders gewinnen. Erst dadurch ist es mir eben vor allem gelungen, von manchen Obstsorten befriedigende Erträge zu erreichen, und viele Sorten, die vorher nur alle 2 bis 3 Jahre trugen, brachten mir dann fast jedes Jahr, abgesehen von Beschädigung durch Frost in der Blüte, gute Ernten!

Studienrat Pohl,
Obstanlagen Zittau und Schweidnitz.

▽

Ratschläge für den Monat August.

Obstgarten.

Leider ist in diesem Jahr die Obsternte nicht überall zufriedenstellend ausgefallen. In verschiedenen Gegenden ist besonders die Kernobsternte gering ausgefallen, vielfach hat auch die Trockenheit geschadet. Dieses schlechte Ergebnis der diesjährigen Obsternte sollte den Obstzüchter nicht abhalten, trotzdem seinen Baumbestand zu pflegen. Wenn auch zum Teil die geringe Ernte zurückzuführen ist auf ungünstige Witterungsverhältnisse, so spielt doch auch Mangel an Pflege, Düngung, Schädlingsbekämpfung hierbei eine Rolle. Abgetragene Steinobstbäume, Kirschen, Pfirsiche, Aprikosen, Pflaumen sind jetzt auszulichten und nach Bedarf durch starken Rückschnitt zu verjüngen. Besonders Bäume mit dürren Ästen, die Krankheitskeime in sich hegen, sind gründlich zu säubern. Alle Sägewunden sind mit scharfen Messern glatt nachzuschneiden und so anzubringen, daß den Wunden die von den Blättern durch die Rinde in der Richtung von oben nach unten ge-

Herbst-Obsternteaussichten für den Freistaat Sachsen 1930.

Die in den Abschnitten genannten Zahlen bedeuten: 1 = sehr gut, 2 = gut, 3 = mittel, 4 = gering, 5 = sehr gering.

Amts-hauptmann-schaft	Zahl der eingegangenen Berichte	Äpfel	Birnen	Pflaumen	Mirabellen	Reineclauden	Zwetschen	Weintrauben	Quitten	Brombeeren	Heidelbeeren	Preißelbeeren	Walnüsse	Haselnüsse	Bemerkungen
Auerbach .	1	3	4	3	—	—	4	—	—	—	2	2	—	—	Schädlinge, Trockenheit.
Bautzen . .	3	3	2	3	3	3	3	1	2	1	2	3	3	2	Schädlinge, Trockenheit.
Borna . .	2	3	3	3	—	—	3	1	2	1	—	—	2	2	
Chemnitz .	5	4	3	3	—	3	3	—	—	1	2	2	—	3	Schädlinge, 5. 7. starker Sturm
Dippoldiswalde	2	4	3	3	2	3	3	2	—	1	2	—	—	—	Walnüsse erfroren.
Döbeln . .	3	4	3	4	—	—	4	2	—	2	2	—	3	2	Raupenfraß.
Dresden . .	6	3	3	4	4	4	4	2	2	1	2	1	4	2	Raupenfraß, Trockenheit, 5. 7. Sturm.
Flöha . . .	1	5	5	5	—	—	5	2	—	—	2	—	—	4	
Glauchau .	1	3	2	1	—	2	2	1	—	1	2	—	—	—	Schädlinge.
Grimma . .	4	3—4	3	4	3	4	4	1	3	2	1	3	5	3	
Großenhain .	4	3	3	4	4	4	3	1—2	2—3	2	3	—	—	2	
Kamenz . .	3	3	2	3	4	4	4	2	—	1	1	2—3	—	—	Trockenheit.
Leipzig . .	2	3	3	4	4	4	3—4	—	4	1	—	—	—	4	Schädlinge.
Löbau . .	1	4	3	2	—	—	5	—	—	—	—	—	2	—	
Marienberg .	4	3—4	3—4	4	4—5	4	4	—	—	2—3	2	3	—	2	Schädlinge, Trockenheit.
Meißen . .	7	4	3—4	4	4	2	2	1—2	4	2	—	—	5	3	
Ölsnitz . .	1	3	2	2	—	—	—	—	—	1	1	1	—	2	Schädlinge.
Oschatz . .	6	3	2—3	3—4	4	3	4	1—2	4	2—3	1	2	5	4	Raupenfraß.
Pirna . .	6	2—3	3	3	—	3	2	2	—	2	2—3	—	4	3	Schädlinge wo kein Vogelschutz, Trockenheit.
Plauen . .	4	4	4	3—4	3	3	4	1	5	2	2	2	—	4	Schädlinge, Trockenheit.
Rochlitz . .	6	3—4	3	3	4	3	3	2	4	2	2	—	5	4	Trockenheit.
Stollberg .	1	2	2	3	—	—	—	—	—	2	2	2	—	—	
Werdau . .	4	3—4	3	3	2	2—3	3	2—3	3	2	2	2	2	2	Schädlinge.
Zittau . .	1	3	3	2	—	2	2	2	—	2	2	2	—	3	
Zwickau . .	2	3	3	4	4	3—4	4	4	—	1—2	—	—	5	—	Schädlinge.

leiteten Bildungsstoffe zugeführt werden können. Wundflächen auf Aststumpfen können nicht heilen und sind gefährlich.

Alles Fallobst ist zur Vertilgung der Maden täglich zu sammeln, zu verfüttern oder zu vernichten. Auf Ungezieser ist immer noch zu achten. Wohl sieht man madiges Obst, aber wenig Obstmadenfallen. Viele Zentner Obst gehen dadurch verloren und viele könnten durch die Insektenfanggürtel gerettet werden. Das Merkblatt des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau, Sidonienstraße 14, Landwirtschaftskammer für den Freistaat Sachsen über Schädlingsbekämpfung im Obstbau“, ist leider immer noch viel zu wenig verbreitet und wird viel zu wenig beachtet. Besonders Landgemeinden werden darauf hingewiesen, dieses Merkblatt, welches für 1.50 RM. pro 100 Stück zu beziehen ist, an alle Obstzüchter zu verteilen. Mit der Zunahme der Größe der Früchte sind reichtragende Obstbäume

unbedingt zu stützen, um ein Brechen der wertvollen Äste zu vermeiden. Das Okulieren wird beendet. Alles Steinobst kann jetzt auch durch Pfropfen mit frisch geschnittenen, gut ausgereiften Edelreisern veredelt werden. Die Blätter sind unter Belassung des Blattstieles abzuschneiden.

Düngung der Obstbäume mit stickstoffhaltigen Düngemitteln ist zu unterlassen. Das Holzwachstum kommt dadurch nicht zum Stillstand und Abschluß, wodurch Krankheiten und Frostschäden entstehen.

Abgeerntete Beerensträucher sind auszulichten, nach Bedarf zu schneiden und kräftig mit Jauche zu düngen. Beim Sommerschnitt achte man darauf, daß die Triebe an den Spitzen der Leitzweige nicht zurückgeschnitten werden dürfen. Es sind nur die Nebenzweige zurückzuschneiden. Nur beim Wein werden die Spitzentriebe in diesem Monat „gekappt". Bei Formobstbäumen werden die Triebe, die ihr Wachstum abgeschlossen haben, nicht mehr entspitzt.

Erdbeerbeete sind jetzt neu anzulegen. Man benutzt als Setzlinge mit Vorteil kräftige Ableger von jungen Mutterpflanzen, die bereits im Juli durch Umpflanzen vorbereitet wurden. Solche Pflanzen halten Ballen und leiden durch das Umpflanzen nicht. Nimmt man ballenlose Senker direkt von Beeten, so ist ein Beschatten der neuen Beete notwendig.

*Abb. 1. Mit formlosen Apfelspalieren bekleidetes Haus im badischen Schwarzwald. 900 m hoch.

Gemüsegarten.

Die große Hitze hat die Arbeiten im Gemüsegarten sehr erschwert. Man sorge für rechtzeitiges Ernten aller Gemüse, um es möglichst jung und zart für die Küche oder zum Einwecken zu haben. Abgeerntete Beete sind sofort neu zu bestellen. Gepflanzt werden Blumenkohl, Kohlrabi, Grünkohl, Rosenkohl, Rüben aller Art, Salat, Porree; gesät Spinat, Radieschen, Feldsalat, Wintersalat und Schwarzwurzel für nächstjährige Ernte. Gegen Ende des Monats sind Tomatenpflanzen zu köpfen und alle weiteren Blütentriebe zu unterdrücken. Das Blühen ist zwecklos. Die Frucht wird nicht mehr reif. Mit dem üblichen Abschneiden der Blätter warte man noch oder führe es nur aus, wenn man bei gutem Ansatz die Reife beschleunigen will. Zwiebeln ernten. Scho.

Ziergarten.

Im Blumengarten steht alles im üppigen Flor. Man strebe danach, ihn möglichst lange zu erhalten durch regelmäßige Bewässerung. Blumenzwiebeln, Stauden, die lange an einer Stelle gestanden haben, sind herauszunehmen und zu teilen. Sie werden dadurch verjüngt und belohnen diese Arbeit durch schönen Blütenflor im nächsten Jahre. Nelken, Stiefmütterchen, Silenen, Vergißmeinnicht sind für den Frühjahrsflor auszusäen, Tulpen und Hyazinthen für die Zimmerkultur in Töpfe zu pflanzen, Rosen zu okulieren. Im ganzen Ziergarten sorge man für peinlichste Sauberkeit, Hecken sind zu schneiden. Sie machen jetzt keinen Trieb mehr, behalten von nun ab ihr sauber geschorenes Gewand. Schlechte Rasenflächen sind bei feuchter Witterung oder ausreichender Bewässerung neu zu besäen.

Vogelschutz.

Vor mir liegt folgende unbedingt zuverlässige Nachricht aus der durch ihren Kaffeebau weltberühmt gewordenen brasilianischen Stadt Campinas, 2 Bahnstunden von der Millionenstadt Sao Paulo entfernt. Da sich die Stadt in den letzten Jahren mächtig entwickelt hat, war die Markthalle zu klein geworden, weshalb man sich zur Errichtung einer neuen größeren entschloß. Das seither benutzte Gebäude wurde dadurch überzählig und hätte eigentlich dem Abbruch verfallen sollen, wenn nicht unter seinem Dache eine ungeheure Anzahl Schwalben genistet hätte, die man nicht obdachlos machen wollte. So kam die Stadtvertretung überein, die nicht mehr verwendbare Markthalle stehen zu lassen und sie den Schwalben zu schenken. Die „Casa das Andorinhas", das Schwalben-

* Die Abbildungen 1—3 sind aus dem Buche: „Die Obstspalierzucht" an Häuserwänden und Mauern von N. Goethe, 2. Auflage von E. Junge, Garteninspektor in Geisenheim vom Verlag Rud. Bechtold & Co., Wiesbaden in dankenwerter Weise zur Verfügung gestellt.

haus, das aus der Markthalle geworden ist, ist denn nun heute die erste „Berühmtheit“ der brasilianischen Kaffeestadt.

Es waren nicht allein tierfreundliche Erwägungen, die zu dem Entschlusse der Stadtverwaltung geführt hatten; es sprachen auch wichtige praktische Gründe mit. Man hatte nämlich schon längst herausbekommen, daß die Schwalben die eifrigsten Moskitobekämpfer sind und daß Campinas lediglich durch die eifrige Arbeit der Schwalben nichts mehr von der Moskitoplage zu spüren hat, die in den Sommermonaten die übrigen brasilianischen Landstädte überfällt.

Es ist dies ein neuer Beweis für die hohe hygienische Bedeutung der Vogelwelt, die leider noch viel zu wenig erkannt und gewürdigt wird. Da es jedoch erwiesen ist, daß zahlreiche Fliegen- und Mückenarten als Zwischenwirte und Überträger menschlischer und tierischer Krankheitskeime eine außerordentlich verhängnisvolle Rolle spielen und zahlreiche Vogelarten, wie z. B. die Schwalben, fast ausschließlich von diesen verderblichen Insekten leben und damit die Überträger und Zwischenwirte samt den ihnen anhaftenden Krankheitskeimen vernichten, müßte eigentlich der hohe gesundheitliche Wert der Vögel jedem schärferen Beobachter ohne weiteres einleuchten. Man muß sich deshalb wundern, daß auf der Dresdner Hygiene-Ausstellung dieser gar nicht zu unterschätzende Zweig der Hygiene völlig außer Betracht gelassen worden ist: an Anregungen hat es wahrlich nicht gefehlt.

Abb. 2. Formlose Pfirsichspaliere, die sich durch reiche Erträge auszeichnen.

Bei der am 12. Juli in Dresden abgehaltenen Vortragsversammlung des Landesverbandes berührte der Vortragende, Herr Dr. Ebert, auch die Notwendigkeit eines Pflanzenschutzgesetzes und die Durchführung der Schädlingsbekämpfung im Obstbau im Zwangswege, wie es schon im Weinbau der Fall ist. Wie recht hier gesprochen wurde, weiß jeder, der sich vergegenwärtigt, daß etwa ein Viertel bis ein Drittel unseres Obstertrages von den Schädlingen beansprucht wird, sei es durch Vernichtung oder durch Entwertung. Ernsthafte Obstzüchter sind seit Jahren bemüht, hierin Wandel zu schaffen und dauernd gründlichen Pflanzenschutz zu treiben. Anders sieht es freilich in vielen Kleinbetrieben, bei manchen Landwirten und kleinen Gartenbesitzern aus. Man nimmt die Ernteausfälle als notwendiges Übel hin und zerbricht sich den Kopf nicht weiter darüber. An Belehrungen und guten Ratschlägen fehlt es nicht. Unzählige Bücher, Flugschriften und Zeitungsaufsätze wurden darüber geschrieben: Wanderlehrer und andere berufene Leute suchen die Gleichgültigkeit durch Vorträge zu bannen; meist sind es aber nur kleine Teilerfolge, die erzielt werden. Es gibt auch mancherlei gesetzliche Vorschriften für die Bekämpfung bestimmter Schädlinge; wer jedoch tiefer in ihre Handhabung hineingeblickt hat, wird zu der Überzeugung kommen, daß die damit erzielten Erfolge noch recht sehr viel zu wünschen übrig lassen.

Wir können nur dann zu einem vollen Erfolge kommen, wenn alle gleichmäßig gegen diese Kulturgefahren vorgehen. Der Garten eines Außenseiters kann als Brutherd der Schädlinge eine ewige Gefahr für die ihre Kulturen gründlich pflegenden Nachbarn sein. Ich berichte über ein Beispiel aus meiner Kinderzeit: Der etwas verschrobene und starrköpfige Gutsnachbar meines Vaters war niemals zur gesetzlich vorgeschriebenen Bekämpfung der Ackerdisteln zu bewegen. Die Folge davon war, daß wir und andere Nachbarn alljährlich einen erbitterten aber aussichtslosen Kampf mit dem widerlichen Unkraut ausfechten mußten, eine bei uns Kindern natürlich sehr unbeliebte Arbeit.

Man wird mir entgegenhalten, es bestehen doch gesetzliche Vorschriften, mit denen sich die Bekämpfung der Ackerdistel erzwingen läßt; warum also wurde nicht unter Zuhilfenahme des Gesetzes gegen den Distelbauer vorgegangen? — Wer bäuerliche Verhältnisse, namentlich im Erzgebirge kennt, weiß, daß dort eine große Scheu gegen das Verklogen besteht und das die Nachbarn vielfach aufeinander angewiesen sind. Wer sollte also den Kläger spielen? Ich glaube, es hat sich heute noch kein Kläger gefunden; denn vor gar nicht allzu langer Zeit sah ich noch den berüchtigten Distelbrutherd, der mir schon als Kind Kummer im Herzen und Stichschmerzen in den Händen verursachte.

Was hier beispielsweise von der Ackerdistel gesagt wurde, gilt vielfach auch von anderem Unkraut und in noch größerem Maße von den Kulturschädlingen. Wer tiefer hineinschaut in diese Verhältnisse, wird Wunder kennen lernen von Gleichgültigkeit, die dem Fatalismus eines Orientalen nicht nachstehen.

Wie hier Abhilfe geschaffen werden kann? — Nun, eine erfolgreiche Bekämpfung der Insektenschädlinge erzielt man vor allen Dingen durch den Vogelschutz. Der Vogel kümmert sich nicht darum, ob die Bäume seinem Pfleger oder dem Nachbar gehören, der nichts für die Schädlingsbekämpfung übrig hat, vielmehr seinen Garten zu einem Ungezieferbrutherde werden läßt; er frißt vielmehr die Raupen von den Bäumen der Gerechten und Ungerechten. Durch den Vogelschutz kann man also ohne Zank und ohne Anrufung gesetzlicher Hilfe den Ungezieferstrom ableiten und eindämmen, der aus den „Kulturen“ des bösen Nachbars fließt. Dieser Ratschlag wird auch dann noch Geltung haben, wenn einmal ein durchgreifendes Pflanzenschutzgesetz vorhanden sein wird; denn ich bin durch Erfahrung zu

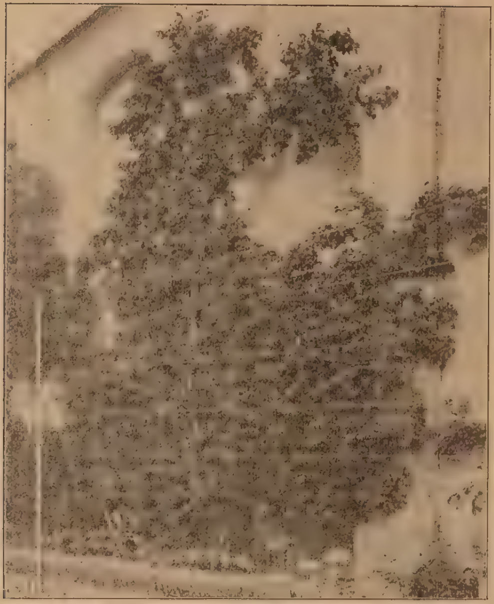


Abb. 3. Formloses, 7 m hohes, 6 m breites Aprikosenspalier.

sehr Pessimist geworden, um mir davon das Goldene Zeitalter zu versprechen.

Nicht allzu umfangreich sind jetzt die Arbeiten des Vogelschützers. Man benutze die ruhige Zeit zur Bestellung von Nisthöhlen, damit sie rechtzeitig zur Hand sind; denn sie sollen noch vor dem Laubfall angebracht werden. Weiter stelle man durch Untersuchung der nun verlassenen Nester fest, mit welchem Erfolge gebrütet wurde, um danach seine weiteren Maßregeln treffen zu können. Nester der Freibrüter können dabei herabgenommen werden, da sie nicht zum zweiten Male benutzt werden, doch wird vielleicht die leere Astgabel usw., die in diesem Jahre das Nest sicher getragen hat, im nächsten Jahre wieder für einen Neubau verwendet. Weiter vergesse man das Tränken der Vögel nicht, wo es notwendig ist, und versäume nicht, Futter für den winterlichen Futterplatz zu sammeln oder sammeln zu lassen. Klengel.

Bienenzucht.

Liebe Imkerfreunde! Gar schnell hörte der gute Honigertrag infolge der kalten Witterung auf und manches Volk dürfte, wenn der Imker kurz vorher den gesamten Honigvorrat entnommen hat, in höchste Not gekommen sein. Sollte die kühle Witterung daher anhalten, so muß nicht erst vom 15. August ab eingefüttert werden, sondern womöglich schon Anfang August. — Allem Anschein nach vermute ich, daß wir auch nächstes Jahr eine gleiche Witterung bekommen, wie dieses Jahr. Deshalb meine ich auch, und davon hängt ja der Erfolg unserer Frühtrachtimkerei überhaupt ab, müssen wir uns daran gewöhnen, unsere Völker zeitig im Frühjahr auf die Höhe zu bringen. Das geschieht bekanntlich dadurch, daß wir ab 15. August mit der Einfütterung beginnen und zwar so, daß wir in Abständen gegen Abend lauwarmes Zuckerwasser, gut gelöst, darreichen. Das Mischungsverhältnis sei 1 l Wasser, 2 Pfund Zucker. Dadurch erreichen wir, daß wir eine große Zahl Jungbienen bekommen, die wir im Frühjahr brauchen. Freilich wird im Brutraum, falls der Imker kein Raubimker war, noch reichlich Honigvorrat vorhanden sein, doch das Verabreichen von lauwarmer Zuckerlösung wird bewirken, daß die Königin die Legetätigkeit von neuem beginnt und der benötigte Futtersaft wird im Stocke aus Honig, Pollen und dargereichter Lösung bereitet, so daß bald das Brutnest sich erweitert. Sollte die Annahme nicht gleich erfolgen, so übe man nur Geduld, halte vor allem, falls Oberbehandlung ausgeübt wird, die Futtergläser umhüllt. Wärme ist in der Imkerei Haupterfordernis. Dazu kommt ein großes Quantum „Imkerruhe", d. h. wir lassen unsere Immen ungestört. Unruhige Geister schaffen auch unruhige Völker. Nur dann, wenn die Bienen das Futter gar nicht anrühren, darf man einen Einblick nehmen und schließlich Abhilfe schaffen. Doch vielleicht ist nur der Zeppelinteller verstopft. Darum empfehle ich, ehe überhaupt gefüttert wird, alle Gefäße in Ordnung zu bringen. Es sind dies alles Erfahrungen, die wir älteren Imker alle gemacht haben. Überhaupt ist auch der August der Monat, wo alles gereinigt und gesäubert wird, wenn nicht etwa gewandert wird. Über Wanderung kann ich leider nicht berichten, da ich mit meinen Bienen noch nicht gewandert bin, doch soll es jeder tun, der Gelegenheit dazu hat. Im allgemeinen habe ich aber erfahren, daß nach guten Honigjahren gewöhnlich die Heide dann versagt, doch umgekehrt soll es sich vielfach bewahrheitet haben, daß nach armer Tracht, besonders lag es an kühler Sommerwitterung, daß die Heide bei Sonnenschein den Mißerfolg im Sommer wieder wettgemacht hat. Doch keine Regel ohne Ausnahme!

Die sächsischen Imker trafen sich vom 12.—14. Juli in der schönen Kreisstadt Plauen und lauschten dort den wunderbaren Worten des deutschen Bienenmeisters

Abb. 4. Wein-Hochspalier zum Schutze gegen Diebstahl. Aus dem Buche: „Die Rebspalierzucht" von E. Junge des gleichen Verlages.

Prof. Dr. Zander-Erlangen über: Biene, Bau, Beute, der reichen Beifall auslöste; sie sahen die Königinnenzucht, lebende Völker und die Produkte der Bienenzucht in einer Form, wie sie selten auf Ausstellungen zu sehen sind. Ich selbst war Preisrichter in Königinnenzucht und war hocherfreut, ein Urteil fällen zu können, daß den Imkern von Plauen, Umgegend und weiterer Entfernung höchstes Lob und Anerkennung aussprach. Hier konnte die höchste Staatsauszeichnung, die silberne Staatsmedaille, die überhaupt vergeben wurde, Herrn Trautmann in Plauen für seine vorzügliche Gipfelleistung zugesprochen werden. Die anderen Aussteller zeigten ebenfalls, daß das A und O in der Bienenzucht die planmäßige, zielbewußte Königinnenzucht ist, die jeder Imker, wenn auch in einfachster Form, betreiben sollte. In lebenden Völkern sah man ebenfalls zielbewußtes und fortschrittliches Arbeiten, so daß wohl alle recht befriedigt von dem lebenden Teil der Ausstellung vollauf befriedigt sich dem nun folgenden Bienenprodukten im geschlossenen Raume zuwanden. Auch das hier Geschaute übertraf viele Ausstellungen vorher. Alles war mit viel Liebe und Geschmack zur Schau gestellt, besonders seien die Honigpyramide und die Honige in den verschiedensten Beschaffenheiten lobend hervorgehoben. Waben- oder Scheibenhonig war zu sehen, der das kaufende Publikum wahrhaft begeisterte. Alles in allem, Plauen steht mit seiner Imkerei auf höchster Warte. Wir danken allen dortigen Imkern für die schöne Anregung.

Imkerheil! Ernst Nebel, Oberlehrer.
Mahlis (Oschatz Land.)

Aus den Vereinen.

Landesverband Sachsen für Obst- und Weinbau.

Bezirks-Obstbauverein „Unteres Müglitztal".

Am 5. April 1930 hielt der Bezirks-Obstbauverein „Unteres Müglitztal" im Bahnhofshotel Dohna seine Jahreshauptversammlung ab. Nach Vortrag des Jahresberichtes durch den Vorsitzenden, Bürgermeister i. R. P. Lincke, welcher besonders die große Gleichgültigkeit der Mitglieder hervorhob, erstattete der Kassierer, Herr Bäckermeister K. Junghans, den Kassenbericht. Da die Prüfung keine Anstände ergeben hatte, wurde die Rechnung richtiggesprochen und Kassierer und Vorstand entlastet. Von den 3 ausscheidenden Vorstandsmitgliedern werden die Herren Barchmann und Lincke wiedergewählt und Herr Bürgermeister Steglich, als Vertreter der körperschaftlichen Mitglieder, neu gewählt. Als Rechnungsprüfer sollen wieder die Herren Döring und Gottschalk tätig sein. Der Jahresbeitrag bleibt wie bisher. Für 11. Mai ist ein Ausflug mit Frauen nach Hoflößnitz geplant. In Gemeinschaft mit dem Landwirtschaftlichen Verein ist für 25. September ein Vortrag über zeitgemäße Obstverwertung vorgesehen. Mit dem Wunsche, daß den Bestrebungen des Vereins in Zukunft viel lebhafteres Interesse entgegengebracht werden möge, wurde die Versammlung geschlossen.

Bezirks-Obstbauverein Stolpen.

Die trotz Palmensonntagsabhaltung gut besuchte Hauptversammlung im Schloßgasthaus wird vom Vorsitzenden J. Schulte eröffnet. Er begrüßte die zahlreich anwesenden Gäste, besonders den Redner des Tages, Herrn Landwirtschaftsrat Umhauer-Bautzen.

Zunächst erfolgte die Aufnahme von 8 persönlichen und einem korporativen Mitgliede, dann die Bekanntgabe von 3 Abmeldungen. Alsdann wird der Versammlung durch den Vorsitzenden ein überblick über die Vereinsarbeit im verflossenen Jahre gegeben. Das erfreuliche Ergebnis ist die Feststellung, daß die Idee des Obstbaues und mit ihr Arbeitsfreudigkeit und Mitgliederzahl des Vereins sich in aufsteigender Richtung bewegen. Der vom Rechner Berge vorgetragene Rechenschaftsbericht zeigt, daß die Vereinsfinanzen in gutem Zustande sind. Trotz großer Aufwendungen (u. a. Anschaffung einer fahrbaren Baumspritze!) erfreut sich der Verein immer noch eines Barvermögens von 158,15 Mk.

Die folgenden Vorstandswahlen erledigten sich glatt; die bisherigen Vertreter werden wiedergewählt, und zwar Kantor Funke-Altstadt als 1. Schriftführer und Dachdecker Schneider als 2. Rechner.

Aus dem Arbeitsplan für das neue Vereinsjahr ist zu entnehmen, daß wiederum eine Exkursion stattfinden wird, des weiteren soll demnächst eine Werbeversammlung in Dobra abgehalten werden.

Hierauf sprach in längeren Ausführungen Herr Landwirtschaftsrat Umhauer-Bautzen über „Schädlingsbekämpfung im Obstbau". Der Redner wies mit Recht darauf hin, daß, wer Schädlinge bekämpfen will, sie erst einmal richtig kennen lernen muß! Und nun ließ er die schlimmsten Feinde des Obstbaues (Schildlaus, Blutlaus, Ringelspinner, Goldafter und Apfelwickler) vor den Zuhörern aufmarschieren, zeigte den ungeheuren Millionenschaden, den diese Tiere jährlich bei uns anrichten und gab eine Reihe beherzigenswerter Rezepte für die Bekämpfung der Schädlinge.

Die hierauf einsetzende lebhafte Aussprache zeigte, daß der Vortragende mit seinen Darbietungen ins Schwarze getroffen hatte.

Gegen Schluß der Sitzung wird noch auf die vom Landesverband zusammengestellte Bildserie von 6 unserer besten Apfelsorten und auf den erneuten Bezug von Nistkästen aufmerksam gemacht; ebenso wird darauf hingewiesen, daß unser Verein in 2 Jahren sein 25jähriges Jubiläum feiern wird und es gut ist, jetzt schon ein wenig daran zu denken. Nach Verlesen der Niederschrift wurde die Versammlung vom Vorsitzenden mit den besten Osterwünschen geschlossen.

Bezirks-Obstbauverein Chemnitz.

Der Bezirks-Obstbauverein Chemnitz hielt am Sonnabend, den 26. April im Gesellschaftszimmer des Gasthauses „Linde" seine Jahreshauptversammlung ab. Der Vorsitzende, Amtshauptmann Jungnickel, erstattete den Jahresbericht, aus dem hervorging, daß der Verein im vergangenen Jahre eine erfolgreiche Tätigkeit entfaltet hat. Im Berichtsjahr haben stattgefunden: 1 Jahreshauptversammlung, 7 Vorstandssitzungen, 4 Wanderversammlungen, ein Baumpflegekursus im Obstlehrgarten an der Leipziger Straße, 2 Obstverwertungskurse, 3 öffentliche Lichtbildervorträge im großen Museumssaale. Außerdem hat Herr Landwirtschaftsrat Ocklitz 7 Vorträge vor Kleingärtnern bzw. Siedlern gehalten. — Auch im laufenden Geschäftsjahre wird der Bezirks-Obstbauverein Chemnitz durch ähnliche Veranstaltungen weiterhin im Interesse des heimischen Obstbaues und unserer Volkswirtschaft aufklärend wirken. Den Mitgliedern stehen die durch den Landesverband ausgebildeten Baumwärter Herren Walter-Adorf, Schlechte-Röhrsdorf, Funke-Grüna und Harzer-Chemnitz-Reichenhain zur Verfügung. — Sehr gute Er-

fahrungen machte man auch mit den im Vereinsbezirk bestehenden Schulgärten in Chemnitz, Wüstenbrand, Pleißa und Röhrsdorf. — Im Obstschaukasten in der Markthalle wurden wieder die für die hiesige Gegend besonders anbauwürdigen Obstsorten gezeigt. — Durch das Entgegenkommen der Gemeindebehörden des Bezirks war es möglich, 155 Werbebilder unter Glas und Rahmen vom Landesverband Sachsen für Obst- und Weinbau zu beziehen und in öffentlichen Gebäuden und Lokalen aufzuhängen. — Für eine vom Obstbauverein Neukirchen in Adorf veranstaltete Obstschau wurden zwei Bücherprämien bewilligt. Dem Landesverband Sachsen für Obst- und Weinbau stehen bescheidene Reichs- und Landesmittel für Neuanpflanzungen als Ersatz für erfrorene Obstbäume zur Verfügung. Die Gewährung dieser Beihilfen ist an die Erfüllung bestimmter Richtlinien gebunden.

Die von dem Kassierer, Lehrer Roßberg, vorgetragene Jahresrechnung wurde richtiggesprochen. Die Mitgliedsbeiträge wurden in bisheriger Höhe belassen, und zwar jährlich 5 RM. von den persönlichen Mitgliedern, 12 RM. von den körperschaftlichen Mitgliedern (Landgemeinden und Vereinen), 20 RM. von den Stadtgemeinden. — Die ausscheidenden Vorstandsmitglieder Herren Moßig, Roßberg und Landwirtschaftsrat Ocklitz wurden auf 3 Jahre wieder gewählt. — Der Vorsitzende teilte mit, daß die Hauptversammlung des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau dieses Jahr in Chemnitz abgehalten wird. Damit soll eine große Ausstellung, die vom Kreisverband Chemnitz für Obst- und Weinbau und verwandten Organisationen veranstaltet wird, verbunden werden. In diesem Jahre kann der Bezirks-Obstbauverein Chemnitz auf ein 30jähriges Bestehen zurückblicken. Von einer besonderen Feier oder Veranstaltung aus diesem Anlaß wird abgesehen, da das 25jährige Bestehen des Vereins gebührend gefeiert worden ist. Nach einer kurzen Aussprache über Mitgliederwerbung, wobei besonders betont wurde, daß die noch abseitsstehenden Obst- und Gartenbauvereine durch den Anschluß an den Bezirks-Obstbauverein Chemnitz wesentliche Förderung in allen obstbaulichen Fragen erhalten können, schloß Amtshauptmann Jungnickel die gut verlaufene Versammlung mit der Aufforderung, Mitglieder zu werben und die Veranstaltungen des Vereins im laufenden Jahre zahlreich zu besuchen.

Bezirks-Obstbauverein Klingenberg und Umg.

Sonntag, den 4. Mai, wurde im Beisein des Herrn Landwirtschaftsrates Pfeiffer der Obstgarten des Herrn Fabrikanten Stecher besichtigt und darauf im Sachsenhofe die Bezirksversammlung abgehalten. Die Beteiligung war gut. Nachdem der Vorsitzende den Jahresbericht erstattet hatte, trug Herr Oberstraßenwart Langer die beiden Jahresrechnungen 1928 und 1929 vor, die nach Prüfung durch Herrn Postmeister Schmidt richtiggesprochen wurden. Bei den nun folgenden Wahlen wurde als Vorsitzender Herr Pfarrer Kleinert wiedergewählt, während Herr Mechaniker Kunath, der bisherige Schriftführer, das Amt des Kassierers übernahm, das Herr Langer infolge Zeitmangels niedergelegt hatte. Er wurde Schriftführer. Man beschloß, in diesem Jahre eine Wanderversammlung in Frauenstein abzuhalten und eine Obstausstellung auf dem Sachsenhofe zu veranstalten. Nach Erledigung weiterer geschäftlicher Angelegenheiten hielt Herr Landwirtschaftsrat Pfeiffer einen fesselnden Vortrag über die Frage: „Wie ist der durch den letzten Frostschaden in den landwirtschaftlichen Obstanlagen in Verlust geratene Baumbestand wieder aufzubauen?“ Am Schlusse der Versammlung wurden Edelreiser verteilt. Es sind noch einige Obstsortentafeln vorhanden, die an Schulen, Gaststätten und andere öffentliche Orte des Bezirks kostenlos abgegeben werden können.

Bezirks-Obstbauverein für Oschatz und Umg.

Am 4. Mai d. J. fand die Jahreshauptversammlung als Wanderversammlung im Gasthof zu Stauchitz statt.

Der Vorsitzende, Herr Amtshauptmann Dr. Vogel von Frommannshausen eröffnete 4,20 Uhr nachmittags die außerordentlich stark besuchte Versammlung und begrüßte die Erschienenen, insbesondere die Herren Vortragenden, Landwirtschaftsrat Wolanke-Wurzen und Obstplantagenbesitzer Schildknecht-Sornzig.

Sodann erstattete der Herr Vorsitzende den Jahresbericht für das letzte Vereinsjahr und schloß diesen mit der Bitte an alle Anwesenden, für die Obstbausache zu werben.

Hierauf erteilte er dem Kassierer, Herrn Oberstadtgartenmeister Hofmann-Oschatz, das Wort zum Kassenbericht auf das verflossene Jahr, der einen günstigen Abschluß ergab. Die Rechnungen waren geprüft und für richtig befunden. Mit Dank konnte dem Kassierer Entlastung erteilt werden.

Der jährliche Mitgliedsbeitrag wurde in bisheriger Höhe für 1930 mit 4,50 RM. beschlossen. Nunmehr hielt Herr Schildknecht einen sehr lehrreichen Vortrag über: „Die verschiedenen Obstarten und ihre nutzbringende Anpflanzung“; er wurde mit großem Beifall aufgenommen.

In der hierauffolgenden Aussprache gaben die Herren Wolanke und Schildknecht noch vielerlei Aufklärungen.

Herr Wolanke sprach sodann über: „Unsere Obstbauvereine und ihre Aufgaben zur Förderung des Obstbaues“.

Er nahm Bezug auf die großen Frostschäden des vorletzten Winters (2 000 000 erfrorene Obstbäume = rund 60 000 000 RM. Schaden in Deutschland) und betonte, daß es notwendig sei, den Obstbau zu fördern. Das könne aber der einzelne nicht, sondern Zusammenschluß der Interessenten sei erforderlich. Die Vorteile, welche der Landesverband durch seine ihm angeschlossenen Bezirks-Obstbauvereine biete, seien vielerlei, z. B. Vorträge in den Versammlungen, praktische Vorführungen, Obstausstellungen zur Belebung und Förderung des Obstbaues, Ausbildung von Baumwärtern, Lehrgänge, Beihilfen für Umveredelung von Obstbäumen und bei Nachpflanzung von durch den Frost eingegangenen Obstbäumen, zur Beschaffung von Obstbaumspritzen und Nisthöhlen usw. Ferner werden auch die Obstsammelstellen, Obstpressen usw. durch den Landesverband bezuschußt. Auch in der Zeitschrift des Landesverbandes sei manche gute Anregung enthalten. Das alles sei aber nur durch Zusammenschluß möglich, und er empfehle auch den Zusammenschluß der Interessenten in der Stauchitzer Gegend in irgendeiner Form. Alle müßten mitwirken zur Hebung des deutschen Obstbaues.

Auch Herr Landwirtschaftsrat Wolanke erntete mit seinem Vortrag großen Beifall und Herr Amtshauptmann dankte ihm dafür und führte aus, daß nunmehr zur Sammlung der Obstbauinteressenten in Stauchitz geschritten werden möchte; es käme in Betracht die Gründung eines Obstbauvereins für Stauchitz und Umg. oder der Anschluß an den Bezirks-Obstbauverein Oschatz als Ortsgruppe Stauchitz oder lediglich Anschluß der einzelnen Obstbauinteressenten an diesen Verein. Man entschied sich für die Gründung einer Ortsgruppe. Zur Vorbereitung wurde ein Ausschuß gewählt, der aus den Herren Schulleiter Schaaf-Stauchitz als Vorsitzender, Oberlehrer Hartung-Hof, Rittergutspächter Heinke-Grubnitz, Obst-

händler Grimmer-Stauchitz, Bürgermeister Schumann-Stauchitz, Bürgermeister Streubel-Hahnefeld gebildet wurde. Der Ausschuß versprach, alles Erforderliche vorzubereiten und sagte zu, das Ergebnis der Werbungen an Herrn Amtshauptmann einzuberichten.

Angeregt wurde noch, die eventuelle Gründungsversammlung in Stauchitz mit einer Obstschau von Beeren und Frühobst Ende Juni oder Anfang Juli zu verbinden.

Die beiden Rechnungsprüfer, Herren Reif und Berndt in Oschatz, wurden einstimmig auf das Vereinsjahr 1930/31 wiedergewählt.

Schließlich gab Herr Hofmann noch bekannt, daß der Bezirks-Obstbauverein Oschatz vom 11. bis 13. Oktober d. J. im Landbundhaus zu Oschatz eine Obstschau und Gartenbauausstellung veranstalten werde.

Besondere Eingänge zu Punkt 5 der Tagesordnung waren nicht vorhanden; die vorhandenen wurden zur Einsicht ausgelegt.

6,45 Uhr nachmittags schloß der Herr Vorsitzende die Versammlung mit Worten des Dankes an die Erschienenen.

Bezirks-Obstbauverein Langburkersdorf.

Der am Sonntag, den 4. Mai im Niedergericht vom Obstbauverein veranstaltete Vortrag war nur mäßig besucht. Herr Landwirtschaftsrat Umhauer behandelte in längerem Vortrage „Obstbau und Verwertung", insbesondere Neuanpflanzung, Sortenwahl und Umveredlung. Zur Umveredlung eignen sich alle gesunden Bäume, welche in der Sorte oder Fruchtbarkeit nicht befriedigen. Es können auch schlechte Träger von guten Sorten mit der gleichen Sorte, aber mit Reisern von anerkannt regelmäßig tragenden Mutterbäumen umveredelt werden. Der Bezug von Edelreisern vom Landesverband an die Vereine erfolgt kostenlos. Für unsere Lage empfiehlt sich der Anbau an Apfelsorten in der Reihenfolge der Genußreife: Weißer Klarapfel, Pfirsichroter Sommerapfel, Fraas Sommercalvill, Jakob Lebel, Goldrenette von Peusgood, König Friedrich August, Schöner von Nordhausen, Ananas Renette, Schöner von Boskoop und Ontario. Desgleichen von Birnen: Juli-Dechantsbirne, Klapps Liebling, Williams Christbirne, Kongreßbirne, Gellerts Butterbirne und Alexander Lukas. Für Südspaliere sind auch noch Gute Luise und Diels Butterbirne zu empfehlen. Diese Sortenwahl wurde in der dem Vortrage folgenden ausgiebigen Aussprache hervorgehoben. An Pflaumen ist ferner der teilweise Anbau von Bühler Frühzwetsche und anderen früheren Sorten zu empfehlen, weil die gewöhnliche Hauspflaume immer sehr spät zur Reife kommt. Auch der vermehrte Anbau von Schattenmorellen, die übrigens in Sonnenlage am besten gedeihen und alljährlich reich tragen, wird dringend empfohlen. In der Aussprache wurde allerhand Praktisches u. a. auch Schädlingsbekämpfung, Vogelschutz und dergl. besprochen und es dürften wohl alle Teilnehmer befriedigt worden sein.

Bezirks-Obstbauverein „Oberes Elbtal".

Der Bezirks-Obstbauverein „Oberes Elbtal" hatte zu einer Werbeversammlung für Sonntag, den 11. Mai nach Malschendorf eingeladen.

Obgleich das Wetter nicht besonders günstig war, hatte sich doch nach dem idyllisch mitten in blühenden Obstbäumen gelegenen Dorf eine recht stattliche Besucherzahl im Gasthof Naake eingefunden.

Gegen 4 Uhr begrüßte der Vorsitzende, Herr Prof. Schindler, die erschienenen Mitglieder und Gäste, setzte die Bedeutung eines solchen Maispazierganges gerade für den Obstzüchter ins rechte Licht und wies nachdrücklich daraufhin, daß der Verein nicht nur die Pflege des Obstbaues allein erstrebe, sondern auch die anderen Zweige des Gartenbaues, insbesondere die Blumenzucht und -Pflege nach besten Kräften fördern wolle.

Als ersten Redner erteilt nunmehr der Vorsitzende Herrn Gartenmeister Pohlig-Tolkewitz das Wort zu seinem Vortrag: „Blühende Bauerngärten". Die von reichem Fachwissen und tiefer Durchdringung des Vortragsthemas zeugenden Ausführungen des bekannten Staudenfachmannes wurden von einer reichen Auswahl der bekanntesten und beliebtesten Bauerngartenstauden in natura, teils Topfpflanzen, teils Schnittblumen, wirksam unterstützt. Einleitend gedachte Herr Pohlig in Gemüt ergreifenden und beschwingten Worten der geschichtlichen und sittlichen Bedeutung des heutigen Muttertages und empfahl anläßlich dieses Tages als Charakterblume das tränende Frauenherz, eine der schönsten und eigenartigsten Vertreterinnen der ländlichen Gartenflora von alters her. Die typischen Vertreter des Bauerngartens aus dem Staudenreich, wie sie seit Karl des Großen Zeiten uns überliefert sind, wurden nun einzeln vorgezeigt und der geschichtskundige und kenntnisreiche Erklärer knüpfte hieran recht interessante Kulturhinweise aus seiner Berufserfahrung, verbunden mit eingehenden Erklärungen volkstümlicher Pflanzennamen, oft mit goldenem Humor gewürzt. Reicher wohlverdienter Beifall lohnte den Redner und der Vorsitzende dankte ihm in herzlicher Weise für seine so sorgfältig vorbereiteten Ausführungen.

Herr Diplom-Gartenbauinspetor Kameyer ergänzte die Ausführungen des Herrn Pohlig kurz durch Vorzeigung und Besprechung einiger schönen Frühlingsblüher von Gehölzen und Primelsorten.

Als weiterer Redner erhielt nun Herr Obstbautechniker Luckan-Pillnitz das Wort zu seinen sehr zeitgemäßen, von hoher Sachkunde zeugenden Ausführungen. Sein Thema lautete: „Von der Blüte bis zur Obsternte." Mit recht dankenswerter Ausführlichkeit behandelte er besonders die wichtigen biologischen Vorgänge der Befruchtung und Fruchtentwicklung. Er gab wichtige Ratschläge über Pflege, Düngung, Schädlingsbekämpfung in so klaren Zügen, so daß jeder Obstliebhaber und -züchter voll befriedigt war. Dies kam durch den reichen Beifall und den herzlichen Dank des Vorsitzenden besonders zum Ausdruck.

Eine lebhafte Aussprache über beide Vorträge bewies, daß beide Themen dem heutigen Tage in hervorragendem Maße angepaßt waren.

Unser Vereinsmitglied, Herr Obergärtner Naake, ein geborener Malschendorfer, kam in Anlehnung an Herrn Pohligs Vortrag auf die in seiner Erinnerung lebenden, farbenfrohen, alten Malschendorfer Bauerngärten zurück, die leider heute fast verschwunden sind. In warmherziger Weise forderte er auf, die alte, gute Art der Väter beizubehalten und bei Neuentstehung bäuerlicher Hausgärten die von Herrn Pohlig heute gegebenen wertvollen Fingerzeige zu verwenden.

Der Vorsitzende berichtet über die seitens des Staates gewährten Beihilfen zu Neupflanzungen, die durch den strengen Winter 1928/29 sich als notwendig erweisen. Auch streifte er als dringendes Erfordernis die Anstellung eines Obstbaubeamten, denn die von ihm vorher besprochene, wirtschaftspolitisch so notwendige Sortierung des Obstes, im Zusammenhang mit den Kontrollmarkensystem, ist nur auf diese Weise durchführbar. In vielen anderen Bezirken ist die Anstellung eines Beamten schon durchgeführt und hat sich gut bewährt. Der Vorsitzende brachte zum Schluß Mitteilungen über den Erdblütenstecher und seine Be-

kämpfung. Mit Dank an alle schloß er gegen 7 Uhr die wiederum besonders anregend verlaufene Versammlung.

Bezirks-Obstbauverein Dippoldiswalde.

Am 25. Mai fand die diesjährige öffentliche Bezirks-Hauptversammlung im Gasthaus „Stadt Dresden“ statt. Sie war sehr gut besucht. Auch dürfte ein jeder Teilnehmer auf seine Rechnung hinsichtlich des Gebotenen gekommen sein. Die Tagesordnung fand glatte Erledigung. Die Versammlung wurde besonders ausgezeichnet durch die Anwesenheit des Vorsitzenden des Landesverbandes Ministerialrat Bareuther Nitze. Den Jahresbericht erstattete der Vereinsvorsitzende Amtshauptmann Edler von der Planitz an Hand statistischer Unterlagen. Die Mitgliederzahl ist auf gleicher Höhe geblieben. Neben 2 Ehrenmitgliedern und 34 körperschaftlichen Mitgliedern zählt der Verein 175 persönliche Mitglieder. Demselben gehören 24 ausgebildete Baumwärter an. Der Musterobstgarten wurde wiederholt von Interessenten besucht. Auch diente er dem Anschauungsunterricht einzelner Schulklassen. Mit Befriedigung konnte von den Kassenverhältnissen Kenntnis genommen werden. Auf Antrag der Rechnungsprüfer wurde die Jahresabrechnung für richtiggesprochen und dem Kassierer bzw. dem Vorstande Entlastung erteilt. Die Tagesordnung unterbrechend ergriff der Vorsitzende des Landesverbandes das Wort, um sich eines ehrenvollen Auftrages zu entledigen. Zunächst verbreitete er sich in ausführlicher Weise über Aufgaben und Ziel des Landesverbandes, dabei betonend, daß in der gegenwärtigen Zeit die Verhältnisse äußerst schwierig sind, um das zu erreichen, was not tut im Interesse der Förderung des heimischen Obstbaues. Aus diesem Grunde richtete er die Bitte an die Anwesenden, treu zur Stange zu halten und für neue Mitglieder zu werben. Alsdann überreichte er namens des Landesverbandes zwei um den Verein hochverdienten Vorstandsmitgliedern, nämlich dem Vorsitzenden Amtshauptmann Edler von der Planitz und dessen Stellvertreter Oberlehrer Günther je die bronzene Medaille mit entsprechender Urkunde. Sichtlich überrascht und mit Dankesworten wurde diese Ehrung entgegengenommen. Die Jahresbeiträge wurden mit Rücksicht auf die jetzt herrschenden ungünstigen wirtschaftlichen Verhältnisse in der bisherigen Höhe belassen. Die Wahlen gingen glatt und reibungslos vonstatten, indem den Vorschlägen des Vorstandes einmütig zugestimmt wurde. Anträge für die Hauptversammlung lagen nicht vor. Die aus der Mitte der Versammlung vorgebrachten Anregungen in Baumwärtersachen, Hebung des Vereinslebens u. a. sollen zunächst in einer Vorstandssitzung näher behandelt werden. — Anschließend an die Versammlung hielt Herr Landwirtschaftsrat Pfeiffer einen interessanten und fesselnden Vortrag über das Thema: „Der Erfolg sachgemäßer Bodenbearbeitung in der Obstkultur“. An Hand vorzüglicher Lichtbilder wurden die Ausführungen noch erläutert, so daß alle Teilnehmer hochbefriedigt über das Gehörte und Gesehene waren. In ihrem Sinne dankte daher auch der Vorsitzende dem Vortragenden für seine Mühewaltung. Nach Beendigung des Vortrags fand noch eine gemeinsame Besichtigung des Musterobstgartens statt.

▽

Bevorstehende Veranstaltungen.

Bezirks-Obstbauverein Borsdorf u. Umg.

Sonntag, den 3. August 1930 nachm. 3 Uhr Besichtigung und Unterweisungen im Vereinsgarten „An der Triebe“.

Montag, den 11. August 1930, abends 8³⁰ Uhr Bezirksversammlung im Restaurant „Brauerei“, Reichenberg. Vollzähliges Erscheinen der Mitglieder mit Gästen sehr erwünscht. Bestellungen für Thomasmehl usw. werden in dieser Versammlung entgegengenommen.

Bezirks-Obst- und Gartenbauverein Coswig u. Umg.

Für Sonntag, den 31. August, ist eine Fahrt zur Gartenbauausstellung nach Zittau mit einem anschließenden Besuch des Oybins geplant. Ob mittels Autobus oder Eisenbahn wird der Beschlußfassung der nächsten Versammlung überlassen. Augustversammlung am 9. August 8 Uhr abends im Wilhelmsbad. Am 2. August 8 Uhr im Wilhelmsbad Sitzung der Ausschüsse und des Gesamtvorstandes.

Obst- und Gartenbauverein Hellerau.

Da im Frühjahr eine 2. Waggonladung Kalk nicht mehr zusammenkam, soll die Herbstlieferung auf vielfachen Wunsch Anfang September erfolgen, damit gegebenenfalls noch eine 2. Ladung hereinkommen kann. Dasselbe gilt für Torfmull. Bestellungen sind spätestens bis zum 20. August einzureichen.

▽

Landesverband Thüringen für Obst-, Wein- und Gartenbau.

Geschäftsbericht

des Landesverbandes Thüringen für Obst-, Wein- und Gartenbau für die Zeit vom 1. April 1929 bis 31. März 1930.

Erstattet vom Geschäftsführer Obstbauinspektor Heckenberger.

Das hinter uns liegende Jahr war für den Landesverband ein in jeder Beziehung außerordentlich arbeitsreiches. Das Jahr 1929 trug ein ganz eigenes Gepräge, denn es stand beinahe vollkommen im Dienste der Absatzregelung für unsere thüringischen Obsterzeugnisse.

Der Vorstand des Landesverbandes war sich bewußt, daß all die bisher von ihm aufgewandte Mühe in Schädlingsbekämpfung, Vogelschutz, Pflege und Pflanzung, Düngung und Umpfropfung, Propagierung der Ausbildung von Baumwärtern sich nur dann voll auswirken könne, wenn die Regelung des Obstabsatzes nicht länger auf sich warten lasse, eines Absatzes, der Produzent und Konsument befriedigt. Unser heimischer Obstbau krankt nicht an Interesselosigkeit der Obstbauer. Im Gegenteil, es muß gesagt werden, daß überall frisches Leben trotz der eigentlich katastrophalen wirtschaftlichen Verhältnisse einzieht. Nur die Preisgestaltung wirkt noch etwas lähmend.

In der Leitung der Geschäftsstelle des Landesverbandes trat am 29. April 1929 eine Änderung ein. Herr Obstbauinspektor Cämmerer-Camburg erhielt einen ehrenvollen Ruf an die Weinbauschule nach Trier. An dieser Stelle sei ihm nochmals gedankt für seine im Dienste des Landesverbandes und somit für den thüringischen Obstbau geleistete Arbeit.

Der Berichterstatter übernahm am 29. April auf Wunsch des Vorsitzenden Herrn Oberstudienrat Mitzenheim provisorisch die Geschäftsstelle des Landesverbandes. Es machte sich dadurch die Verlegung der Geschäftsstelle nach Saalfeld (Saale) notwendig. Mit dem Herrn Landrat des Landkreises Saalfeld wurden Ver-

einbarungen dahin getroffen, daß die gesamten Schreibarbeiten der Geschäftsstelle vom Kreisamt aus mit getätigt werden für eine monatlich zu entrichtende Pauschalgebühr von 60 RM. In dieser Summe ist Schreibpapier und Porto mit enthalten.

In der Zeitungsangelegenheit wurde mit Dresden vereinbart, daß die Kreisvereine ihrer Leser halber direkt mit dem Verlage der Zeitschrift verkehren sollen. Auch die Zeitungsgelder sollen ab 1. Januar d. J. von den Kreisvereinen eingezogen und direkt nach Dresden gesandt werden. An- und Abmeldungen sowie Gelder gehen also ab 1. Januar direkt an den Verlag und nur Zeitungsberichte sollen weiter über die Geschäftsstelle des Landesverbandes geleitet werden. Die Zeitschrift ist in jeder Beziehung sehr gut, und da seit Herbst vergangenen Jahres auch alle Verbandsnachrichten sowie auch Nachrichten über Kreisvereine und amtliche Obstbaustellen durch das Verbandsblatt hinausgehen, so ist den thüringischen Belangen nunmehr in jeder Hinsicht Rechnung getragen.

Vom Verlage wird nun geklagt über die außerordentlich langen Vereinsberichte. Wir möchten uns an dieser Stelle der Bitte des Verlages um Kürzung der Berichte anschließen.

Eine weitere Bitte wäre heute auszusprechen: Alle, die sich in Thüringen mit dem Obstbau befassen, möchten ihre Erfahrungen — natürlich nur solche von besonderer Art und allgemeinem Interesse — im Verbandsblatte bekanntgeben. Desgleichen sollen Vereinssitzungen oder sonstige Veranstaltungen ebenfalls rechtzeitig zum Abdruck kommen. Dadurch erhält das Verbandsblatt immer mehr thüringischen Charakter. Es liegt lediglich an uns selbst, unser Organ immer mehr auszubauen und den speziell thüringischen Verhältnissen dienstbar zu machen. Also auf zur Mitarbeit!

Wie bereits eingangs erwähnt, war des Verbandes ganzes Augenmerk auf die Regelung des thüringischen Obstabsatzes gerichtet. Aus diesem Grunde erfolgte am 6. Juni eine Vorstandssitzung im thür. Wirtschaftsministerium, die sich bereits mit dem ganzen Fragenkomplex befaßte.

Am 12. Juni folgte im thüringischen Wirtschaftsministerium eine Sitzung, zu der das thür. Wirtschaftsministerium die Thür. Hauptlandwirtschaftskammer, den Obst- und Gemüsehandelsverband und unseren Verband eingeladen hatte. Die Besprechungen brachten zum Ausdruck, daß als Träger für die zu gründenden Sammelstellen die Kreisvereine für Obst-, Wein- und Gartenbau zu betrachten seien. Dem Obsthandelsverbande sei die Kabinettware anzubieten und erstklassiges Tafelobst.

Am 30. Juni fand darauf eine Vertretertagung des Landesverbandes in Saalfeld statt. Den Hauptpunkt der Verhandlungen bildete auch hier die Einrichtung der Sammelstellen. Eine Zentralobstsammelstelle wurde noch nicht für notwendig erachtet. Sollte jedoch der Fall eintreten, daß eine solche gebraucht werde, so würde die Geschäftsstelle des Verbandes mit ihrer Führung beauftragt. Der Berichterstatter wurde von der Versammlung zum Geschäftsführer des Verbandes gewählt.

An die Versammlung anschließend hatte der Vorstand noch eine Besprechung mit einem Delegierten der thüringischen Baumschulenbesitzer über das allgemein zu empfehlende Pflaumensortiment. Es wurde zusammengestellt und den Kreisvereinen später zugeleitet. Auch im Verbandsblatt wurde dasselbe veröffentlicht.

Die große Ruhrländische Gartenbauausstellung wurde vom Geschäftsführer besucht und nahm derselbe Anteil an den Versammlungen vom 4. bis 5. August des Reichsverbandes für den deutschen Gartenbau E. V.

Am 26. Juli nahm der Geschäftsführer an einer Vorstandssitzung der Thür. Obstverwertungsgenossenschaft Schaala-Rudolstadt teil. Wie bekannt, befindet sich im Aufsichtsrat der Genossenschaft als unser Vertreter Verbandsvorsitzender Herr Oberstudienrat Mitzenheim sowie der Vorsitzende des Kreisvereins Jena-Roda, Herr Oberlegrer Schmidt-Jena.

Am 15. August war in Weimar Vorstandssitzung, die sich mit der Eingabe um die Rechtsfähigkeit nach § 22 des BGB. des Landesverbandes befaßte. Die Rechtsfähigkeit wurde am 1. Oktober vom thür. Innenministerium ausgesprochen. Die genehmigten Satzungen wurden in doppelter Ausführung in beglaubigter Abschrift allen Kreisvereinen zugestellt. Mit der Erlangung der Rechtsfähigkeit wurde einem großen Übelstande abgeholfen.

Die in der Versammlung vom 30. Juni durchgesprochenen Satzungen der Kreis- und Lokalvereine wurden ebenfalls im thür. Innenministerium mit einigen Änderungen angenommen und an die thür. Kreisämter weitergeleitet als Grundlage für die Verleihung der Rechtsfähigkeit für darum einkommende Vereine. Wie weit die einzelnen Vereine darum eingekommen sind, darüber stehen leider zur Zeit die Berichte noch aus.

Da das thür. Wirtschaftsministerium mit Recht Wert darauf legen mußte, daß die von ihm in hochherziger Weise dem Landesverband gegebenen Beihilfen nur für fördernde Maßnahmen Verwendung finden, so sah sich der Landesverband gezwungen, zur Bestreitung der Unkosten, die die Geschäftsstelle verursacht, sowie für notwendig werdende Reisen und Tagungen der Kreisvereinsvertreter die Beiträge beträchtlich zu erhöhen. Die Grundlage, auf der die Beträge künftighin aufgebaut werden sollen, wurde ebenfalls in der Versammlung vom 30. Juni besprochen und einstimmig genehmigt. Die auf dieser Grundlage von unserem Vorsitzenden ausgearbeiteten Beitragssätze wurden den Kreisvereinen durch Rundschreiben sowie im Verbandsblatt bekanntgegeben. Leider mußten die erhögten Beitragssätze als Grund dienen für den am 5. März 1930 angemeldeten Austritt des Kreisvereins Gera aus dem Landesverbande. Der Austritt dieses Kreisvereins aus dem Verbande sei hier besonders erwähnt.

Um die Zeitungsangelegenheit zu regeln, war der Geschäftsführer am 18. September in Dresden und am 19. September in Meißen zum Besuch der dort seit 2 Jahren bestehenden Obstsammelstelle der Amtshauptmannschaft Meißen.

Am 22. September erfolgte auf Einladung des Verbandes eine Versammlung aller Sammelstellenleiter und Kreisvereinsvorsitzenden in Saalfeld. Man einigte sich dort über gleichmäßige Preise und völlige Einheitlichkeit im Sortieren und Verpacken sowie im Verpackungsmaterial. Mit der Geschäftsführung der Zentralverkaufsstelle wurde hier endgültig die Geschäftsstelle des Verbandes betraut. Da von der Geschäftsstelle anfangs auch die schriftlichen Arbeiten über die Obstanlieferung nach Schaala mit besorgt wurden, war es nicht mehr möglich, alle diese Arbeiten von der Geschäftsstelle aus zu tätigen und so wurde am 17. Oktober die Zentralverkaufsstelle an die Sammelstelle Rudolstadt verlegt. Der Überwachungsausschuß der dortigen Sammelstelle erklärte sich damit einverstanden, daß der Geschäftsführer der dortigen Kreissammelstelle zugleich diese Geschäfte mit übernimmt.

Um zu einem völlig gleichmäßigen Arbeiten in allen Sammelstellen zu kommen, machte sich eine Besichtigung aller Stellen notwendig. An dieser Besichtigung beteiligte sich in hervorragender Weise das thür. Wirtschaftsministerium in der Person des Herrn Regierungsrat Falck. Es erfolgten Besichtigungen am 10. Oktober in Jena, Roda, Weimar. Am 11. Oktober in Sondershausen, Gotha. Am 13. Oktober in Gößnitz. Der dortige Obstmarkt wurde besichtigt und der Kreisvereinssitzung beigewohnt. Am 16. Oktober in Arnstadt, Eisenach, Meiningen, Hildburghausen. Am 18. Oktober in Gera. Daß diese Besichtigungen notwendig waren, um ein gedeihliches Arbeiten aller Sammelstellen herbeizuführen, hat sich fast überall gezeigt.

Am 2. Oktober sowie am 2. November fanden im thür. Wirtschaftsministerium Besprechungen über die Sammelstellenangelegenheit statt. Dem Obstmarkt und der Obstausstellung in Plaue b. Arnstadt wohnte der Vorstand bei. Der 1. und 2. Vorsitzende des Verbandes fungierten zugleich als Preisrichter.

Am 30. Oktober kam der Vorstand des Verbandes in Saalfeld zusammen. Man beschäftigte sich dort mit dem Verbandsblatt, den neuen Beitragssätzen und Etatfragen.

Die inzwischen einsetzende Obstanlieferung in den Sammelstellen ließ die Frage des Absatzes besonders akut werden. Es wurden deshalb am 16. November in Leipzig mit der dortigen Sammelstelle und Großmarkthalle Verhandlungen gepflogen. Die Auswirkung war leider nicht besonders günstig, da Leipzig kein Markt für derartige Produkte ist.

Ganz besonders darf es an dieser Stelle begrüßt werden, daß unser verehrter 2. Vorsitzender am 21. November in den Obstbauausschuß der Thür. Hauptlandwirtschaftskammer gewählt wurde.

Es erfolgte dann am 21. November eine Sitzung des engeren Vorstandes in Weimar und für Sonntag, den 24. November, berief der Landesverband eine nochmalige Sitzung aller Sammelstellenleiter nach Rudolstadt ein. Hier erfolgte die Wahl eines Überwachungsausschusses für die Zentralsammelstelle. Es wurden damit die Herren Hofrat Richter, Obstbauinspektor Wagner, Gutsbesitzer Schilling und Plantagenbesitzer Oswald betreut. Der Geschäftsführer des Landesverbandes wohnte ebenfalls einigen Sitzungen der Zentralverkaufsstelle bei.

Am 7. Dezember wurde von der Geschäftsstelle ein Vortrag über die Organisation der Sammelstellen in Gera übernommen. Eine in der Versammlung vom 27. November gefaßte Entschließung an die Thür. Hauptlandwirtschaftskammer führte am 19. Dezember zu mündlichen Verhandlungen in Weimar. Die Verhandlungen betrafen den Obst- und Gemüsehandelsverband. Da dieser Verband zu unseren Anträgen erst Stellung nehmen mußte, erfolgte eine weitere Besprechung in Gera am 27. Dezember. Das Ergebnis lief darauf hinaus, daß der Obst- und Gemüsehandelsverband zwar nicht aufgelöst werden solle, aber sich jeglicher Aktion enthält. Die dem Handelsverband gegebenen Beihilfen sollen an das Thür. Wirtschaftsministerium zurückgegeben werden. Nun erst bestand für die Zentralverkaufsstelle die Möglichkeit, ihre Arbeit intensiv zu gestalten. Leider für dieses Jahr etwas sehr spät, beinahe zu spät.

Am 28. Dezember und am 24. Januar fanden Besprechungen im Thür. Wirtschaftsministerium in Weimar statt, die Landesverbandsangelegenheiten betrafen.

Vorträge wurden weiter abgehalten am 5. Januar in Altenburg, am 15. Februar in Arnstadt.

Zur Gründung einer obstbaulichen Reichsarbeitsgemeinschaft war der Verband zur Wintertagung des Reichsverbandes des Deutschen Gartenbaues E. V. nach Berlin eingeladen worden. Unser Vorsitzender, Herr Oberstudienrat Mitzenheim, hat den Verband dort vertreten und zugleich mit dem Reichsverbande Unterhandlungen darüber geführt, daß künftighin der Obstbauausschuß des Reichsverbandes auch unseren Verband hinzuziehen möge. Die Verhandlungen darüber werden zur Zeit schriftlich fortgesetzt und schweben noch.

Die Mitgliedschaft des Landesverbandes beim Reichsverband wurde für die Kreisvereine dahin nutzbar gemacht, daß seit 1. Januar 1930 allen Kreisvereinen wöchentlich die Gartenbauwirtschaft und monatlich einmal der Obst- und Gemüsebau zugeht. Der eingehenden Marktberichte halber baten wir die Kreisvereine, die Gartenbauwirtschaft auch ihren Kreisobstsammelstellen nutzbar zu machen.

Am 19. Februar hat der Geschäftsführer den Landesverband bei einer Sitzung des Landesverbandes Thüringen im Reichsverband des Deutschen Gartenbaues in Weimar vertreten.

Am 5. März fand in Weimar eine Vorstandssitzung statt, die sich mit der Bitte an das Thür. Wirtschaftsministerium befaßte, eine Sachverständigentagung einzuberufen. Desgleichen wurde hier die Tagesordnung über die heutige Sitzung ausgearbeitet.

Am 9. März war in Rudolstadt eine Sitzung aller Sammelstellenleiter nebst der Vorsitzenden der Überwachungsausschüsse einberufen von der Zentralverkaufsstelle Rudolstadt. Der Vorsitzende sowie der Geschäftsführer waren hier vertreten.

Am 16. März wohnte der Geschäftsführer der Generalversammlung des Kreisvereins für Obst-, Wein- und Gartenbau Jena-Roda in Jena bei.

Flugblätter kamen in diesem Jahre drei zur Verteilung, und zwar: 1. über Verpackungs- und Sortierrichtlinien, 2. über Schädlingsbekämpfung, 3. über Umpfropfen und Umpfropfkrankheiten. Weitere Flugblätter sollen im Laufe der nächsten Zeit und möglichst in größerer Ausgabe erfolgen, so daß jedem Lokalverein solche von den Kreisvereinen zur Verfügung gestellt werden können. Ein besonderer Spritzkalender soll ebenfalls ausgearbeitet werden.

Die Lichtbildstelle in Gotha wurde stark in Anspruch genommen. Die Lichtbildserien sollen laufend vermehrt werden. Den Herren Obstbauinspektor Wagner und Obstbautechniker Zangemeister sei hier besonders für ihre oft sehr mühevolle Arbeit gedankt.

Nicht an letzter Stelle gebührt auch der Dank des Verbandes unserem verehrten Kassenführer Oberlehrer Fischer, der in mustergültiger Weise die Kassengeschäfte des Verbandes unter oft nicht leichten Umständen erledigt.

Eine Zusammenstellung aller von der Geschäftsstelle im Interesse des Landesverbandes getätigten Reisen ergibt 42 Reisetage das sind im Monat 3—4 Reisetage der Geschäftsstelle für den Landesverband. Die bisher getätigte Erfahrung lehrt weiter, daß außerdem in jeder Woche mindestens 2 Tage voll ausgefüllt sind mit Arbeit für den Landesverband.

Da eine Registrande wegen dringender anderer Arbeiten nicht geführt werden kann, so läßt sich die genaue Zahl der Ein- und Ausgänge nicht feststellen. Nach sehr vorsichtigen Schätzungen dürfte die Zahl der Ausgänge mit rund 1000 nicht zu hoch gegriffen sein.

Der Landesverband arbeitete in engster Fühlungnahme mit dem thür. Wirtschaftsministerium. Dem letzteren sei an dieser Stelle der ganz ergebene Dank des Landesverbandes Thüringen für Obst-, Wein- und

Einzig und allein das Erhitzen

im Wasserbad ist die zuverlässige Konservierungsmethode. Auspumpen oder Verdünnung der Luft durch Verbrennen von Spiritus usw. tötet die die Nahrungsmittel verderbenden Bakterien nicht. Deshalb sterilisieren Sie nur im Wasserbad in den vorzüglichen und sprungsicheren REX-Gläsern! Dann haben Sie stets Freude u. Erfolg!

REX-Conservenglas-Ges. m. b. H., Öflingen-Säckingen

1065

Werbt neue Leser!

Gartenbau dargebracht für die Unterstützung, die dem Verbande in materieller und ideeller Hinsicht gewährt wurde.

Auch mit der Thür. Hauptlandwirtschaftskammer und den Thür. Kreislandwirtschaftskammern arbeitete der Verband, soweit obstbauliche Belange in Frage kommen, Schulter an Schulter. Im Interesse der Sache würde es unser Verband nur begrüßen, wenn die Fühlungnahme eine noch engere werden könnte.

Was die Zusammenarbeit mit den Herren Landräten der Thür. Landkreise anbetrifft, so muß gesagt werden, daß das Verhältnis ein außerordentlich günstiges ist. Die Arbeit des Verbandes wirkt sich für alle thüringische Landkreise gleichmäßig aus.

Blutlausbefall an Obstbäumen.

Die Blutlaus, eine der gefährlichsten Schädlinge, tritt nach wie vor an den Apfelbäumen auf. Vor allem sind geschützte Gärten in Stadt und Land ihr Unterschlupf. Ebenso besitzen die Sorten wie Goldparmäne, Landsberger Renette, Cox' Pomona, Kaiser Alexander, Purpurroter Cousinot usw. eine viel größere Anfälligkeit für sie als andere. Härter sind fast alle Hauptsorten der Liste des Altenburger Kreisobstsortimentes.

Die Bekämpfung ist dank billiger, guter Mittel wie Rohnikotin-Spiritus-Seifenlösung usw. eine leichte und einfache, aber auch andere geprüfte Mittel wie Harzölseife, Lanigan, Limitol, Hohenheimer Brühe u. a., die in den Drogerien und anderen einschlägigen Geschäften zu erhalten sind, haben praktischen Wert. Je nach Vorschrift kommt bei ihnen ein Bepinseln der größeren Blutlausansammlungen bzw. ein Übersprühen der stärker von dem Ungeziefer befallenen Bäume in Frage. Wir verweisen auf das Flugblatt 33 der Biologischen Reichsanstalt.

Die Liste des Kreisobstsortimentes und das Flugblatt kann von der Kreislandwirtschaftskammer Altenburg bezogen werden, und zwar von Bestellern aus dem Kreise Altenburg kostenlos, sonst gegen Voreinsendung von 20 Rpf.

Kreislandwirtschaftskammer Altenburg.

Lichtenstein, Vorsitzender.

Nachträgliche Frostschäden an Obstbäumen.

Die Kälteschäden haben sich an unseren Fruchtträgern auch in diesem Jahre weiter ausgewirkt. So mancher wertvolle Baum ist noch trocken geworden, viele weisen zahlreiche dürre Äste auf. Infolge dieser Naturerscheinungen sind manche Obstzüchter und Gartenbesitzer lässig geworden und überlassen die Obstbäume ihrem Schicksal. So hat ein Teil der Obstanlagen und Gärten ein schlechtes Aussehen bekommen, wobei die Lust zu den übrigen Pflegearbeiten dann leicht verloren geht. Im Interesse des heimischen Obstbaues und der Versorgung unseres Marktes, sowie der vielen Haushaltungen mit Gärten, ist es sehr notwendig, daß die Züchter und Gartenbesitzer in dieser Beziehung eine andere Stellung einnehmen. Die vorjährige große Kälte, die unseren Obstbäumen teilweise so hohen Schaden gebracht hat, muß eben als besonderes Ereignis — als die Jahrhundertkälte — bewertet werden. Darüber hinaus sollen Züchter und Gartenfreunde bestrebt sein, die Verluste wieder auszugleichen; dazu gehört zur Zeit das Ausroden der toten Bäume und besonders das Ausputzen aller trockenen Äste und Spitzen bis auf die gesunden Teile unter Beachtung eines sorgfältigen Abschneidens und einer guten Wundenpflege (Bestreichen aller Schnittstellen mit angewärmtem Steinkohlenteer bzw. Baumwachs auf den Rändern). Die Form der Krone darf dabei nicht verschnitten werden. Sämtliche Äste sind gleich aus dem Garten zu entfernen, damit sie nicht noch Brutstätten für Schädlinge und Krankheiten bilden. Sodann ist für eine geordnete Bodenpflege zu sorgen und eine Düngung für das kommende Winterhalbjahr in Betracht zu ziehen. Eine Bewässerung erschöpfter Bäume wird inzwischen gute Dienste leisten. In bezug auf Schädlinge und Krankheiten sind die Stämme beim Ausputzen gleich abzukratzen und abzubürsten und sodann um alle fruchttragenden Äpfel, Birnen, Zwetschen und Pflaumen die bekannten Obstmadenfanggürtel von Hinsberg (Einfach) oder auch ganz billig Heu- oder Holzwollseile, mit Pergamentpapier überbunden, zu legen. Blutlausstellen müssen wiederholt bepinselt und Krebsstellen mit 15—20 %igem Obstbaumkarbolineum behandelt werden. Auch im übrigen hat man andere noch in Frage kommende Schädlinge wenn nötig zu

Die fabelhaft ertragreiche Riesenerdbeere **Verbesserte** Königin Luise wird sicher alle jetzigen und auch alle zukünftigen Erdbeerneuheiten überdauern. Meine **„Verbesserte"** ist eine außerordentlich hochbewertete, prachtvolle Sorte, die eine ganz enorme Größe erreicht. Infolge dauernder Pflanzenauswahl ist es gelungen, sie auf eine ganz besondere Leistung im Ertrag zu bringen. Die Früchte sind sehr groß, von regelmäßiger Form. Die ganze Frucht hat eine prachtvoll glänzend dunkelrote Farbe. Fleisch schmelzend, sehr süß, köstlich. Aroma einzig dastehend, wie Himbeer mit Ananas. Reifezeit früh, von außerordentlich langer Haltbarkeit, ohne daß die Früchte an Schönheit verlieren. Durch ihre, von keiner anderen Sorte übertroffene Festigkeit, sowie durch ihr glänzendes Aussehen wird sie von jedem Käufer, falls er die Wahl hat, vorgezogen. Durch den kurzen Stiel reifen die Beeren im Busch und werden weder schmutzig noch angetreten. Die Tragbarkeit ist fabelhaft. Wer eine mit Riesenfrüchten vollbehangene Staude dieser Sorte gesehen hat, kommt aus dem Staunen nicht heraus. Selbst im sonnigen Süden, wo fabelhafte Erträge häufig sind, habe ich keine ähnliche Fruchtbarkeit gesehen. Wir zählten am 5. Juni 1930 an einem Busch 336 Stück Früchte und Blüten. Ein Beet mit 4 Reihen lieferte eine Tagesernte von zirka 1 Ztr. Pflanzen dieser Massenträgersorte, einer erstklassigen 60 Morgen großen Erdbeerplantage entnommen: 25 St. 2 M., 50 St. 3,50 M., 100 St. 6,50 M., 250 St. 15 M., 500 St. 25 M., 1000 St. 40 M. Versand ab Anfang August in guter Moospackung, die gute Ankunft gewährleistet. Kulturanweisung lege bei. **Versandgärtnerei Höltge, Ratzebuhr 22.**

bekämpfen. Das Neu- und Nachpflanzen von Obstbäumen ist unter Berücksichtigung der geeigneten Obstarten und -sorten, Beschaffung guter Jungbäume, weiter Abstände und dergleichen frühzeitig in die Wege zu leiten. — Bei Durchführung dieser Arbeiten wird die Anlage des Obstzüchters und Gartenbesitzers wieder ein anderes Gesicht bekommen und sie werden sich ihr Interesse und ihre alte Freude am Obstbau erhalten. Die Züchter und Gartenbesitzer des Kreises Altenburg, die weniger in den Obstbau eingeführt sind und selbst keine Zeit haben, erhalten von der Kreislandwirtschaftskammer Altenburg kostenlos Anschriften ausgebildeter Baumwärter nachgewiesen. Sante.

An sämtliche Obstbaumwärter der Landkreise Saalfeld und Rudolstadt!

Baumpflege: Es liegt Veranlassung vor, erneut darauf hinzuweisen, daß die Obstbaumpflege in den Landgemeinden noch sehr zu wünschen übrig läßt. Wir ersuchen aus diesem Grunde alle Obstbaumwärter, sich ganz besonders für diese Arbeiten einzusetzen. Es ist jetzt noch Zeit, die Obstbäume auszulichten, abzukratzen und bis weit in die Kronen hinein mit einem Kalkanstrich zu versehen. Es dürfte bei einigermaßen gutem Willen möglich sein, alle Bäume in der Gemeinde bis Mitte April auf diese Weise zu behandeln. Daß dieses möglich ist, lehrt bereits das Beispiel vieler Gemeinden, in denen sich die Obstbaumwärter mit aller Energie durchsetzten. Wir erwarten unter allen Umständen die Durchführung dieser Arbeiten, sei es durch eigene Ausführung oder durch immerwährenden Hinweis der Obstbaumbesitzer auf diese Arbeiten.

Düngung: Da unsere Obstbäume nur dann gut ausgebildetes Obst zu liefern vermögen, wenn dieselben genügend Nährstoffe erhalten, so ersuchen wir alle Baumwärter, auch hier die Propaganda besonders zu betreiben. Die Böden im Kreise sind fast alle kalkarm. Auf Durchkalkung der Böden ist deshalb besonderer Wert zu legen, desgleichen auf die Anlage größerer Baumscheiben.

Schädlingsbekämpfung: Die außerordentlichen Erfolge, die im vergangenen Jahre durch die Schädlingsbekämpfung mit Motorbaumspritzen erzielt wurden, berechtigen uns, Sie erneut zu ersuchen, für die Anwendung von Karbolineum im Winter und Nosprasit nach Abfall der Blütenblätter nach 2 bis 3 Wochen später, Sorge zu tragen. Ohne Schädlingsbekämpfung kein Qualitätsobst.

Umpfropfungen: Mittel für Umpfropfungen stehen uns in diesem Jahr nicht zur Verfügung. Dennoch wird auf Umpfropfungen zur Erzielung nur weniger Sorten nach wie vor größter Wert gelegt. Wo Umpfropfungen ausgeführt werden, können Reiser von uns angefordert werden. Die Abgabe ist unentgeltlich. Sparsamkeit in der Verwendung von Reisern ist jedoch geboten, da in diesem Jahre das erstemal nur Reiser von unter Beobachtung stehenden Bäumen zur Verwendung kommen sollen. Das Veredlungskontrollbuch ist aufs genaueste zu führen und werden in Kürze Stichproben vorgenommen. Auf die Weiterbehandlung umgepfropfter Bäume machen wir besonders aufmerksam, desgleichen auf Nachveredlung nicht angegangener Reiser vom vorigen Jahre. Alle Baumwärter haben sich seinerzeit dazu schriftlich verpflichtet. Wasserschosse nur zurückschneiden, Äste dürfen nicht kahl sein. Edelreiser im Verhältnis zurückschneiden.

Reiserschnitt: Diejenigen Baumwärter, die Bäume in ihrem Bezirk haben, die unter Beobachtung stehen, wollen umgehend den Reiserschnitt durchführen. Jedem Baum sollen nur 2 oder 3 der Reiser genommen werden. (Wegnahme der Reiser auf ganze Krone verteilen.) Ein bis zwei Augen des einjährigen Holzes sind dem Baum zu belassen. Die Reiser werden von uns mit 0,05 RM. je Stück vergütet und sind sofort nach Schnitt an den Baumwärter Herrn Hermann Schulze, Schwarza a. d. S., Tiergarten 6, zu liefern. Die Reiser sind zu bündeln und mit Etikett zu versehen, auf welchem nur die Nummer des unter Beobachtung stehenden Baumes mit Bleistift anzugeben ist. Andere Reiser und solche von nicht unter Beobachtung stehenden Bäumen werden zurückgewiesen. Reiser sind in Moos zu verpacken. Es ist für jeden Baumwärter Ehrensache, nur Reiser von den numerierten Bäumen zu liefern.

Mutterbaumkontrollbuch: Das Mutterbaumkontrollbuch ist aufs genaueste weiterzuführen, da die Eintragungen die Unterlagen zur endgültigen Körung für die im Laufe des Sommers dort erscheinende Körkommission bilden. Der Reiserschnitt ist einzutragen.

Neupflanzungen: Dort wo Neupflanzungen durchgeführt werden, ist es Pflicht aller Baumwärter, beratend den Interessenten an die Hand zu gehen. Neupflanzungen sollen nur noch das Kreissortiment aufweisen. Für Neuanlagen, die nach den herausgegebenen Richtlinien mit 1 RM pro Baum bezuschußt werden, kann der Zuschuß nur gegeben werden, wenn die Anlage von dem zuständigen Baumwärter vorgenommen wird.

gez. Hertel, Landrat des Landkreises Rudolstadt. — gez. Rasch, Landrat des Landkreises Saalfeld.

▽

Geschäftliches.

Am 15. Juli d. J. konnte die Firma Oskar Kunze, Baum- und Rosenschulen, Obercunnersdorf O/L., auf ihr 30jähriges Bestehen zurückblicken. In den Obstbaukreisen der Oberlausitz wird die Firma sehr geschätzt. Viele Tausende mustergültiger Obstbäume sind im Laufe der Jahre durch diese Baumschule herangezogen und von Fachleuten und Liebhabern gepflanzt worden, zum Besten des heimischen Obstbaues.

Die Bereitung von Obst- und Beerenwein für den Hausbedarf!

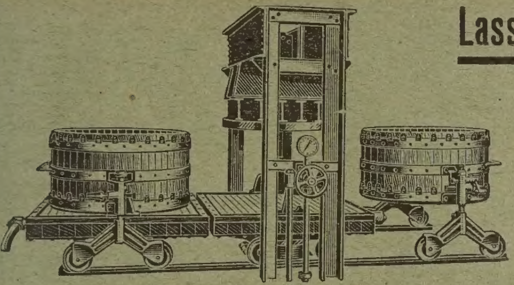
Die Bereitung von Obst- und Beerenwein für den eigenen Haushalt hat auch heute noch ihre Bedeutung.

Leider wird nicht immer der Wein so wie man ihn haben will und recht oft erhält man statt Wein Essig oder eine Brühe, die zähe und unappetitlich schleimig ist oder ein trübes Getränk von schlechtem Geschmack. Dann ärgert man sich und bedauert aufgewandte Mühe, Zeit und Geld.

Es kann natürlich hier nicht eine ausführliche Beschreibung der Weinbereitung gegeben werden, dafür sind viele Schriften vorhanden, aber in Kürze sei darauf hingewiesen, daß Reinlichkeit die Grundbedingung für gutes Gelingen ist. Deshalb reinige man alle zur Weinbereitung nötigen Apparate (Pressen und Gefäße) auf das sorgfältigste mit heißer Sodalösung, um alle Essig- und Schimmelbildner zu beseitigen. Besonders gut müssen natürlich Holzfässer gereinigt werden, wozu auch öfteres Ausschwefeln zu rechnen ist.

Nicht minder wichtig ist die Vorbereitung des zu vergärenden Obst- oder Beerenmostes.

Hier beachte man vor allem, daß nur vollkommen reife und von Angefaultem freie Obst- oder Beerenfrüchte sich zur Weinbereitung eignen. Unreife Beeren aller Art enthalten noch sogenannte Eiweißstoffe, die in fertigen Weinen nur sehr schwer zu entfernen sind und dieselben dauernd trüben. Je reifer das Obst ist, desto



Lassen Sie die Vorzüge entscheiden....

Berücksichtigen Sie beim Kauf einer hydraulischen Kelter die vielen Vorzüge der **Kleemann-Presse.** Beachten Sie ihr großes Druckvermögen, die hochprozentige Ausbeute des Preßgutes, die bequeme Bedienung und ihre restlose Zuverlässigkeit. Treffen Sie dann Ihren Entschluß — und er wird auf die **Kleemann-Presse** fallen.

Verlangen Sie Ingenieurbesuch oder Angebot von

KLEEMANN'S VEREINIGTE FABRIKEN, STUTTGART-OBERTÜRKHEIM A 3.

feiner ist das Aroma und der Geschmack. Unreife Stachelbeeren eignen sich recht gut zu Kompott und namentlich zu Gelees, niemals zu Wein.

Der Zusatz von Wasser zu Obst- und Beerensaft ist abhängig von dem natürlichen Säuregehalt derselben, der Zusatz von Zucker zunächst davon, ob man mehr oder minder alkoholarme oder -reiche Weine herstellen will, da durch die Hefen der Zucker in ungefähr gleiche Teile Alkohol und Kohlensäure zerlegt wird. Will man also einen leichten Tischwein mit z. B. 7,5 Volumprozent Alkohol haben, dann muß der Most vor der Gärung 15 % Zuckergehalt haben. Bei schwerem Dessertwein nach Art von Portwein, Tokayer usw. mit ca. 15 Volumprozent Alkohol benötigt der Most einen Zuckergehalt von 30 %.

Jeder Natursaft enthält eine große Menge von Kleinlebewesen, die sich in diesem recht wohl fühlen und sich riesig vermehren. Darunter hauptsächlich sogenannte wilde Hefenzellen, dann Kahmhefezellen, Schleimzellen, Essigbakterien, Schimmelpilze und viele andere. Deshalb wird frischer abgepreßter Obst- oder Beerensaft sehr bald in wilde Gärung geraten, die Essigbakterien vermehren sich unter Essigbildung, die Schleimhefen unter Bildung von Schleimfäden und die Kahmhefen bilden auf der Oberfläche des Weines eine grauweiße Haut, greifen den Alkohol an und bilden schlechte Geschmacksstoffe. Die wilde Gärung hört bald auf, weil wilde Hefen nur verhältnismäßig wenig Alkohol bilden können, dann überwuchern die Gärungsschädlinge den Wein und machen ihn krank, essigstichig und schleimig usw.

Man kann dies vermeiden, indem man dem Wein möglichst sofort, wenn er von der Presse läuft, flüssige, reingezüchtete Weinhefe zusetzt. Diese besteht nur aus Hefezellen, die aus dem Wein bester Lagen und bester Jahrgänge aller Weinbaugebiete gezüchtet sind und deren Namen sie trägt. Solche flüssige Reinzuchthefen sind außerordentlich gärkräftig, brauchen also nicht vorher angekeimt werden, sondern erzeugen sofort kräftige Gärung, wodurch sehr rasch so große Mengen Alkohol gebildet werden, daß die anderen im Natursaft enthaltenen Kleinlebewesen, namentlich die Gärungsschädlinge nicht aufkommen können, sondern zugrunde gehen müssen. Es bilden sich dadurch bei der Gärung keinerlei Nebenstoffe und der Wein wird viel rascher klar, besitzt das feine Bukett des Weines aus dem die verwendete Reinzuchthefe stammte. Auch ist solcher Wein vorzüglich haltbar und ausgezeichnet bekömmlich.

Wer die zuzusetzende Hefe erst durch Ansetzen vermehren will, bei flüssiger Reinzuchthefe ist dies absolut unnötig, der wolle dies nur in durch Abkochen keimfrei gemachten Most bewerkstelligen, zu dem nach Erkaltung die Hefe zugesetzt wird, dann nur hat er die Gewißheit, daß, wenn der Ansatz in Gärung kommt, diese keine wilde Gärung ist, sondern durch die zugesetzte Hefe veranlaßt wurde.

Der größte und häufigste Fehler wird stets dadurch gemacht, daß man die Gärtemperatur zu wenig beachtet. Nur bei richtiger Gärtemperatur, die nicht unter 15° C (12° R) sein darf, kann die Gärung flott verlaufen. Bei niederer Temperatur wird die Gärung aufhören. Man achte ganz besonders darauf. Manchmal will aber der Most auch bei richtiger Temperatur nicht recht gären. Dann fehlt es an Stickstoffnahrung, die die Hefenzellen zu ihrer Entwicklung benötigen. Man hilft hier durch Zugabe von Gärsalztabletten nach (1 Stück auf 5 Liter).

Beachtet man alle diese Punkte und vergärt man nur mit flüssiger reingezüchteter Weinhefe, dann muß man vorzügliche Resultate in Form von ausgezeichnet schmeckenden und haltbaren Obst- und Beerenweinen erhalten, die des Herstellers Freude und Stolz sind.

▽

Briefkasten.

B. B.

Einjährige Veredlungen sind bei der Pflanzung stets zurückzuschneiden. Wie dies zu geschehen hat, ist davon abhängig, was man aus den einjährigen Veredlungen heranziehen will. Mindestens sollten sie im Durchschnitt auf die Hälfte der Länge zurückgeschnitten werden. Scho.

▽

Bücherschau.

Die Obstspalierzucht an Häuserrändern und Mauern und die Rebspalierzucht. So lautet der Titel von 2 Büchern mit 5 Abbildungen aus dem bekannten Obstbauverlag Rud. Bechtold & Comp., Wiesbaden, aus denen wir unseren Lesern einige Abbildungen bringen. Die sehr preiswerten Bücher geben allen Obstfreunden viel Anregungen.

Ein Jahr Agrar-Politik. Zeitfragenverlag, Berlin NW. 87. Preis RM. 1,—. Das Buch enthält auf 50 Seiten einen kurzen Überblick über die verschiedenen Erzeugnisse der Landwirtschaft und allen ihren Beziehungen zur Einfuhr, Ausfuhr, Zollfragen usw.

20. und 21. Jahresbericht vom 1. April 1927 bis 31. März 1929 der staatlich anerkannten Versuchs- und Musterstation für Vogelschutz. Von Dr. phil. h. c. Hans Freiherrn von Berlepsch. Mühlhäuser Zeitungsverlag. Die bekannte Versuchsstation gibt in der vorliegenden Broschüre auf 40 Seiten einen genauen Überblick über die Arbeiten und Erfolge der letzten 2 Jahre.

Therese Neumann, die Stigmatisierte von Konnersreuth. Persönliche Eindrücke und Berichte von Augenzeugen, mit 8 Abbildungen, herausgegeben von A. M. Salzmann. Verlag von Martin Salzmann, Dessau. Preis 1.— RM.

Auf 80 Seiten mit 8 Abbildungen befaßt sich dieses vorzügliche Büchlein eingehend mit Therese von Konnersreuth. Da Therese Neumann zum „Welträtsel" geworden ist, und Glaube und Unglaube des „Rätsels" Lösung mit Höchsteifer betreiben, so wird die vorliegende ruhig und sachlich gehaltene Schrift vielen willkommen sein.

Der Obstbaumschnitt nach natürlichen Entwicklungsgesetzen. Von W. Poenicke. Zweite, neubearbeitete Auflage. Mit 79 Textabbildungen. (Gärtnerische Lehrhefte, Heft 17.) Verlag von Paul Parey in Berlin SW 11, Hedemannstraße 28 und 29. Steif broschiert 3.— RM.

Das Buch bespricht kurz und allgemeinverständlich den zeitgemäßen Obstbaumschnitt nach einfach-natürlicher Schnittbehandlung. Der Verfasser zeigt, wie der Baum unter kluger Ausnutzung der natürlichen Entwicklungsvorgänge in seinem Astgerüst aufzubauen und reicher Fruchtbarkeit entgegenzuführen ist, und daß auch die Schnittregeln des strengen Formbaumschnittes nur insoweit wirksam werden, als sie dem natürlichen Entwicklungsstreben des Baumes Rechnung tragen. Dabei scheidet der Verfasser das Wirksame vom Nebensächlichen und entwickelt daraus eine leichtverständliche Anleitung auch für einen einfach-naturgemäßen Spalierobstbau. Der Hauptteil des Buches befaßt sich mit der Erzielung natürlich entwickelter, zwangsloser Baumformen, die das Rückgrat des Erwerbsobstbaues bilden müssen. Die zum kleineren Teil schematisch, zum größeren Teil natürlich gehaltenen Abbildungen erleichtern das Verständnis des Buches wesentlich. Jedem Obstbautreibenden kann die Anschaffung des lehrreichen Heftes dringend empfohlen werden. Wer die darin angegebenen Anweisungen befolgt, wird gute Erfolge im Obstbau haben.

Marktpflanzenzucht. Von Paul Kache, Staatlicher Gartendirektor zu Sanssouci-Potsdam. Fünftes Heft: Buntlaubige Warmhausgewächse. (Gärtnerische Lehrhefte, Heft 37.) Verlag von Paul Parey in Berlin SW 11, Hedemannstraße 28 und 29. Steif broschiert 2.40 RM.

Das neue Heft, das mit den vorhergehenden Heften über blühende Topfpflanzen, Grünpflanzen und Schnittgrün und den allgemeinen Grundlagen für die Marktpflanzenanzucht die Reihe der Hefte über „Marktpflanzenzucht" beschließt, wird nicht nur den Junggärtnern, sondern auch den älteren Topfpflanzengärtnern mancherlei Anregung und Belehrung bieten und zur Verbreitung der vielfach so prächtigen Gewächse beitragen.

Das Auftreten und die Bekämpfung von tierischen und pflanzlichen Schädlingen im Obst- und Gemüsegarten mit 4 bunten Bildern. Bearbeitet von Obergärtner Hasselbarth, Schädlingsverlag Chemnitz. Preis 1.— RM.

Die bekannten Obstbaumschädlinge werden in kurzer übersichtlicher Form, ebenso ihre Bekämpfung eingehend geschildert.

„Unkraut-Ex"
schafft unkrautfreie Wege und Plätze
CHEM. FABRIK STOLTE & CHARLIER HAMBURG 15

Torfstreu u. Torfmull
(verbandsfrei)
ab unserer Fabrik
Papenburger Torfwerke
Gewerkschaft Rudolf,
Dortmund-Kurl.

Flaschenweine
aus den Staatsweinbergen werden in Sortimentskisten von 12, 24 und 50 Flaschen von der
Weinbauversuchs- und Lehranstalt der Landwirtschaftskammer Oberlößnitz, Post Radebeul, abgegeben
Preislisten stehen kostenlos zur Verfügung / Betriebsbesichtigungen von Vereinen sind vorher anzumelden

Trinken Sie den köstlichen
Jonas - Apfelsaft
denn er ist unvergoren und daher alkoholfrei, aus frischen reifen Früchten, reich an Fruchtzucker, natürlichen basischen Mineralstoffen und Nährsalzen, fördert die Verdauung und wirkt gegen unnatürlichen Fettansatz :-: :-:
Lockwitzgrund - Dresden - A. 47

Verantwortlich für die Schriftleitung und Inseratenteil: Johannes Schomerus, Landwirtschaftsrat für Obstbau. Geschäftsführer des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau, Dresden-A. 1, Sidonienstraße 14. — Fernruf 25146. — Anzeigenannahme nur durch die Geschäftsstelle der Zeitschrift Dresden-A. 1, Sidonienstraße 14, IV. Verlag und Druck von C. Heinrich, Dresden-N. 6, Kleine Meißner Gasse 4.